БЫСТРОЕ КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ХОЛОДНОЕ И ГОРЯЧЕЕ

ОВОЩИ • ГРИБЫ • ЗЕЛЕНЬ

ФРУКТЫ • ЯГОДЫ

ЛЕТНИЙ ДЕНЬ ВСЮ ЗИМУ КОРМИТ!

- Овощные салаты, ассорти, закуски
- Вяленые овощи и фрукты
- Соусы, аджики, приправы
- Маринование, квашение, соление овощей и грибов

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Новые оригинальные рецепты к сезону консервации! Вам не потребуется много времени и сил, чтобы приготовить эти разносолы как холодным, так и горячим способом консервирования. Вы сможете сохранить витамины и полезные вещества в овощах и фруктах и круглый год баловать себя и близких аппетитными заготовками. Приготовьте перец, фаршированный яблоками, консервированную кукурузу, овощное ассорти, нежные помидорчики с алычой, остренькие патиссоны с чесноком, ягодный конфитюр или тающее во рту сливовое повидло и убедитесь – это очень вкусно!

- Быстрое консервирование. Холодное и горячее. Овощи, грибы, зелень, фрукты, ягоды
  -
  - Введение
  - Маринованные овощи, фрукты и грибы
    - Консервированные огурцы в СВЧ-печи
    - Консервированные огурцы
    - Огурцы в виноградных листьях
    - Консервированные огурцы с пряной зеленью
    - Огурцы, маринованные в огуречной массе
    - Огурцы острые с хреном
    - Огурцы, маринованные холодным способом с горчицей
    - Огурцы с морковью сладкие
    - Огурцы, маринованные в огуречном соке
    - Огурцы «Изумрудные»
    - Огурцы в щавелевом маринаде
    - Огурцы кисло-сладкие
    - Маринованные огурцы
    - Огурцы как бочковые
    - Огурцы как магазинные
    - Огурцы «Ностальгия»
    - Маринованные корнишоны «Пряные»
    - Маринованные огурцы по-болгарски
    - Огурцы с овощами по-чешски
    - Маринованные корнишоны
    - Огурцы в маринаде из сока красной смородины
    - Консервированные огурцы с лимонной кислотой
    - Консервированные огурцы с лимонной кислотой без стерилизации

- Огурцы, консервированные с яблоками
- Огурцы в яблочном соке
- Маринованные огурцы с дубовой корой и горчицей
- Маринованные огурцы с кориандром
- Маринованные огурцы с луком и морковью
- Консервированные огурцы с лимоном
- Огурцы в кетчупе чили
- Огурцы в томатном соке
- Огурцы дольками, консервированные с сухой горчицей
- Огурцы дольками, консервированные с готовой горчицей
- Консервированные огурцы дольками
- Маринованные огурцы с карри
- Консервированные огурцы с патиссонами
- Маринованные кабачки
- Маринованные кабачки по-болгарски
- Маринованные кабачки по-мелитопольски
- Маринованные кабачки с болгарским перцем
- Маринованные кабачки с болгарским перцем и морковью
- Маринованные кабачки с помидорами и морковью
- Маринованные кабачки с кетчупом чили
- Маринованные кабачки в томате
- Маринованные кабачки с морковью и луком
- Маринованные кабачки с алычой и луком
- Десертные маринованные кабачки с алычой
- Маринованные кабачки с яблоками и морковью
- Консервированные помидоры без уксуса
- Маринованные цукини
- Маринованные патиссоны с горчицей
- Маринованные патиссоны с пряной зеленью
- Маринованные патиссоны с чесноком
- Помидоры, консервированные в СВЧ-печи
- Помидоры в соке красной смородины
- Острые маринованные патиссоны
- Помидоры традиционные
- Помидоры с красной смородиной
- Помидоры консервированные
- Помидоры в сладком маринаде с пряностями
- Помидоры в сладком маринаде с луком
- Помидоры с луком и зеленью сельдерея

- Помидоры в маринаде с горчицей
- Помидоры с лимонной кислотой
- Помидоры «Ароматные»
- Помидоры с лимонной кислотой и базиликом
- Помидоры с крыжовником
- Помидоры «Под снегом»
- Помидоры, маринованные с морковной ботвой
- Маринованные помидоры с морковью и луком
- Маринованные помидоры с болгарским перцем
- Помидоры по-рижски
- Помидоры, маринованные в виноградном соке
- Помидоры в яблочном соке
- Помидоры в яблочном соке с медом
- Помидоры, маринованные со свеклой
- Помидоры с веточками вишни
- Помидоры в маринаде с водкой
- Помидоры в маринаде с медом
- Помидоры с чесноком
- Помидоры, маринованные с алычой
- Помидоры, маринованные со сливами
- Помидоры с виноградом
- Помидоры с виноградными листьями
- Помидоры, маринованные с бархатцами
- Помидоры в желе
- Помидоры в желе по-латышски
- Маринованные очищенные помидоры
- Помидоры в собственном соку
- Помидоры в собственном соку «Пикантные»
- Консервированные фаршированные помидоры
- Половинки помидоров в сладком маринаде
- Помидоры, нарезанные четвертями
- Половинки помидоров с луком и медом
- Половинки помидоров с растительным маслом
- Зеленые помидоры фаршированные
- Маринованные помидоры черри с луком
- Маринованные зеленые помидоры
- Зеленые помидоры острые
- Маринованный перец
- Перец в маринаде с чесноком
- Перец в томатном маринаде
- Перец в медовом маринаде
- Маринованный перец с яблоками
- Маринованный перец с яблоками и чесноком
- Ассорти из перца в томатной заливке

- Запеченный болгарский перец в масляном маринаде
- Перец, фаршированный баклажанами
- Перец в яблочно-медовом маринаде
- Болгарский перец для фарширования
- Болгарский перец для фарширования в томате
- Перец, фаршированный яблоками
- Перец, фаршированный зеленью
- Маринованный острый зеленый перец
- Острый перец «Пикантный»
- Маринованный острый перец кольцами
- Консервированный острый перец
- Маринованный острый перец в томате
- Маринованные баклажаны
- Маринованные фаршированные баклажаны
- Консервированные баклажаны с перцем
- Консервированные баклажаны с кинзой
- Маринованная цветная капуста
- Консервированные баклажаны с луком и зеленью
- Маринованная цветная капуста «Острая»
- Маринованная цветная капуста с морковью
- Маринованная цветная капуста с морковью и сельдереем
- Маринованная брокколи
- Маринованная брюссельская капуста
- Маринованная цветная капуста со свеклой
- Маринованная капуста с яблоками
- Консервированная капуста с тмином
- Консервированная краснокочанная капуста со сливами
- Консервированный зеленый горошек
- Маринованный лук
- Консервированная краснокочанная капуста со свеклой
- Консервированная кукуруза
- Маринованный чеснок
- Маринованный чеснок по-армянски
- Маринованная морковь «Закусочная»
- Маринованные стрелки чеснока
- Овощное ассорти
- Маринованная тыква пряная
- Ассорти «Щедрое лето»
- Ассорти «Огородное»

- Чеснок, маринованный головками
- Маринованные овощи ассорти
- Ассорти «Хозяюшка»
- Маринованные овощи ассорти с белокочанной капустой
- Ассорти из огурцов и помидоров
- Маринованный виноград
- Маринованные виноградные листья
- Виноград закусочный
- Маринованная вишня
- Маринованные сливы
- Консервированные сливы с чесноком
- Маринованные сливы без стерилизации
- Маринованный арбуз
- Маринованные опята в собственном соку
- Маринованные опята с чесноком
- Маринованные белые грибы с укропом
- Маринованные маслята
- Маринованные маслята с укропом
- Маринованные белые грибы
- Маринованные лисички с луком
- Маринованные шампиньоны

○ Моченые, квашеные, соленые овощи, фрукты и грибы
- Малосольные огурцы
- Малосольные огурцы в пакете
- Малосольные огурцы за сутки
- Квашеные огурцы
- Огурцы быстрого соления
- Огурцы в огурцах
- Огурцы, засоленные холодным способом
- Огурцы, засоленные холодным способом с сахаром
- Огурцы, засоленные холодным способом с водкой
- Моченые кабачки с яблоками
- Патиссоны, моченные с яблоками
- Квашеные патиссоны или кабачки
- Соленые помидоры с горчицей
- Соленые помидоры
- Соленые помидоры в пакете
- Малосольные помидоры (быстрый способ)
- Малосольные помидоры
- Малосольные помидоры в собственном соку
- Квашеные помидоры острые

- Квашеные помидоры с горчицей
- Помидоры, квашенные сухим способом
- Малосольные зеленые помидоры
- Соленые зеленые помидоры по-грузински
- Моченый острый перец
- Квашеный болгарский перец
- Квашеные баклажаны с чесноком
- Соленые баклажаны с чесноком
- Соленые баклажаны
- Квашеный острый перец
- Соленые баклажаны фаршированные
- Квашеная свекла
- Моченая капуста с яблоками
- Квашеная капуста «Лепестки»
- Квашеная капуста по-грузински
- Капуста, квашенная в рассоле
- Квашеная капуста быстрого приготовления
- Хрустящая квашеная капуста
- Квашеная капуста за 2 часа
- Капуста с болгарским перцем с уксусом
- Квашеная капуста традиционная
- Квашеная капуста с брусникой
- Квашеные помидоры с перцем, фаршированным овощами
- Квашеный чеснок
- Квашеная цветная капуста
- Квашеный чеснок головками
- Моченые яблоки традиционные
- Соленые овощи по-болгарски
- Моченые яблоки с медом
- Моченые яблоки с медом и черносливом
- Моченые яблоки с ржаным хлебом
- Моченые яблоки с укропом
- Моченые яблоки с брусникой
- Моченые яблоки с хреном
- Моченые груши
- Моченые сливы с пряностями
- Моченая брусника
- Моченая брусника с медом
- Моченые сливы
- Моченая клюква
- Моченый виноград по-болгарски
- Моченый виноград
- Моченый черный виноград

- Моченый виноград ассорти
- Моченые арбузы
- Соленые грузди (холодный способ)
- Соленые грузди (горячий способ)
- Соленые арбузы
- Соленые опята
- Соленые рыжики (холодный способ)
- Соленые рыжики с луком и морковью
- Сыроежки, засоленные с листьями хрена
- Соленые вешенки

- Вяленые овощи и фрукты
  - Помидоры, вяленные на солнце
  - Вяленые баклажаны в масле
  - Помидоры, вяленные в микроволновке
  - Вяленые помидоры с травами
  - Вяленый болгарский перец
  - Вяленые помидоры с перцем и чесноком
  - Вяленые кабачки с сахаром
  - Вяленые овощи ассорти
  - Вяленая вишня с сахаром
  - Вяленые сливы с сахаром
  - Вяленые пряные сливы
  - Вяленые абрикосы с сахаром
  - Домашняя курага
  - Вяленые персики
  - Вяленые груши в сахарном сиропе
  - Домашний чернослив
  - Вяленые груши
  - Вяленые яблоки
  - Вяленые яблоки с сохранением цвета
  - Вяленая дыня
- Консервированные салаты, закуски, соте, лечо
  - Язычки из баклажанов в томатно-овощной заливке
  - Баклажаны острые
  - Овощной салат из баклажанов
  - Болгарский салат «Манжо»
  - Соте из баклажанов
  - Соте из баклажанов «Щедрый огород»
  - Соте из баклажанов быстрого приготовления
  - Салат из баклажанов с перцем и морковью
  - Салат из баклажанов острый
  - Салат из баклажанов с базиликом
  - Баклажаны по-грузински

- Баклажаны с орехами
- Баклажаны по-болгарски
- Жареные баклажаны в томатной заливке
- Жареные баклажаны в перечном маринаде
- Баклажаны с помидорами и чесноком
- Баклажаны «Огонек»
- Баклажаны в острой томатной заливке
- Баклажаны «Огонек» с медом
- Баклажаны с морковью по-корейски
- Баклажаны с овощами по-корейски
- Баклажаны пикантные
- Салат из баклажанов с яблочным соком
- Баклажаны с луком и помидорами
- Баклажаны а-ля грибы
- Салат из кабачков с петрушкой и острым перцем
- Жареные кабачки на зиму
- Салат из кабачков, моркови и болгарского перца
- Острый салат из кабачков «Аджи»
- Соте из кабачков
- Салат из цукини «Тещин язык»
- Кабачки в томатном соусе
- Цукини в овощном маринаде
- Салат из кабачков «Тещин язык»
- Кабачки «Как грузди»
- Соте из кабачков «Острое»
- Кабачки и баклажаны в овощном соусе
- Соте из кабачков и баклажанов
- Салат из кабачков и болгарского перца
- Салат из кабачков и моркови
- Салат из кабачков по-корейски
- Закуска из кабачков
- Огурцы в томате
- Салат из огурцов по-корейски
- Салат из кабачков и огурцов
- Салат из огурцов и моркови
- Салат из огурцов «Латгальский»
- Салат из огурцов «Нежинский»
- Огурцы острые «Под водочку»
- Салат из огурцов с горчицей
- Салат из помидоров с луком
- Салат из зеленых помидоров по-татарски
- Салат из зеленых помидоров с овощами
- Салат из помидоров в собственном соку
- Салат из зеленых помидоров с томатной пастой

- Салат из зеленых и красных помидоров
- Соте из зеленых помидоров и баклажанов
- Салат «Татарская песня» с кабачками
- Салат «Татарская песня» с баклажанами
- Овощной салат с рисом
- Салат «Татарская песня» с огурцами
- Салат с фасолью и овощами
- Салат из овощей по-корейски
- Салат с фасолью
- Фасоль в томатно-овощном соусе
- Салат из стручковой фасоли и помидоров
- Салат из болгарского перца с овощами и рисом
- Салат из болгарского перца с овощами
- Салат из болгарского перца, яблок и слив
- Закуска из запеченного болгарского перца
- Жареный перец с зеленью и чесноком
- Салат из цветной капусты с овощами
- Цветная капуста в томатно-овощном соусе
- Жареный перец
- Салат «Охотничий»
- Салат «Зимний» из свежих овощей
- Салат «Летний»
- Салат «Зимний» без стерилизации
- Маринованные голубцы
- Салат из овощей с грибами
- Салат из моркови с яблоками
- Салат «Осенний» с яблоками
- Салат из овощей с яблоками
- Лечо с томатной пастой
- Салат «Слоеный»
- Лечо медовое
- Лечо традиционное
- Лечо с томатным соком
- Лечо с лимонным соком
- Лечо с морковью
- Лечо «Глобус»
- Лечо с луком
- Лечо из свежего перца без томата
- Лечо «Ленивое»
- Лечо без масла и уксуса
- Лечо с кабачками
- Закуска из свеклы с хреном
- Свекла по-корейски на зиму

○ Консервированная икра из овощей и грибов

- Кабачковая икра с томатным соусом
- Кабачковая икра с майонезом
- Кабачковая икра с томатной пастой
- Кабачковая икра простая
- Кабачковая икра без томата
- Кабачковая икра без уксуса и томата
- Икра из кабачков и тыквы
- Кабачковая икра с помидорами
- Икра ассорти с яблоками
- Икра из зеленых помидоров и кабачков
- Икра из зеленых помидоров
- Икра из зеленых помидоров без томатной пасты
- Икра из кабачков и баклажанов
- Кабачковая икра с яблоками
- Икра ассорти с белыми кореньями
- Икра из баклажанов с белыми кореньями
- Икра из кабачков и баклажанов простая
- Икра из баклажанов с яблоками
- Икра из баклажанов и тыквы
- Икра баклажанная без томата
- Икра из баклажанов без лука
- Икра «Конец лета»
- Икра из баклажанов со специями
- Икра из баклажанов с лимонной кислотой
- Икра из запеченных баклажанов
- Икра баклажанная, приготовленная в духовке
- Икра из баклажанов в казане
- Икра из тыквы с яблоками
- Икра из болгарского перца с тыквой
- Икра из тыквы
- Икра из болгарского перца и лука
- Икра из болгарского перца с чесноком
- Икра из болгарского перца с томатной пастой
- Икра из болгарского перца с яблоками
- Икра из перца «Острая»
- Икра из запеченного перца и баклажанов
- Икра из перца
- Икра из болгарского перца и кореньев
- Икра из свеклы
- Икра из свеклы с болгарским перцем
- Икра ассорти из овощей с яблоками
- Икра из свеклы с яблоками
- Икра из помидоров с яблоками и сельдереем
- Икра из моркови

- Икра из огурцов (1 вариант)
- Икра из огурцов (2 вариант)
- Грибная икра
- Икра из грибов и помидоров
- Грибная икра с зеленью
- Грибная икра с горчицей

- Соусы, кетчупы, аджика
  - Сацебели из алычи
  - Соус из слив
  - Соус из слив с пряностями
  - Соус из алычи
  - Соус из слив с водкой
  - Соус из слив и кизила
  - Ткемали из слив
  - Соус из слив с имбирем
  - Ткемали из слив и терна
  - Соус из помидоров и слив
  - Соус из абрикосов и яблок
  - Соус из слив с томатной пастой
  - Соус из перца с томатной пастой
  - Соус из слив с болгарским перцем
  - Соус из помидоров, алычи и болгарского перца
  - Соус из помидоров и абрикосов
  - Соус из свежего болгарского перца
  - Острая приправа из перца с чесноком
  - Острая приправа из запеченного перца
  - Острая приправа из свежего перца
  - Приправа из острого перца с зирой
  - Приправа из острого перца с пряностями
  - Корейская острая приправа
  - Приправа из перца и помидоров
  - Приправа «Острая»
  - Острая приправа из перца с кориандром
  - Аджика острая с кинзой
  - Аджика с луком
  - Аджика с орехами
  - Аджика трехдневная
  - Аджика с грецкими орехами и хмели-сунели
  - Аджика «Острая» из смеси перцев
  - Аджика грузинская из сушеного перца с орехами
  - Аджика «Кавказская»
  - Аджика из помидоров, чеснока и перца
  - Аджика из перца, чеснока и зелени
  - Томатный соус с кореньями

- Кетчуп с зеленью сельдерея
- Соус из помидоров, перца и белых кореньев
- Томатный соус с базиликом
- Томатный соус без варки
- Кетчуп с корнем сельдерея
- Домашний кетчуп с крахмалом
- Домашний кетчуп
- Овощной кетчуп с горчицей
- Острый томатный кетчуп с горчицей
- Кетчуп с имбирем
- Кетчуп с яблочным соком
- Соус баклажанный
- Томатный соус с баклажанами
- Томатный соус с баклажанами и болгарским перцем
- Острый соус из кабачков и помидоров
- Соус из кабачков, помидоров и яблок
- Соус из болгарского перца с помидорами
- Соус из болгарского перца с томатной пастой
- Соус из помидоров с хреном и вином
- Соус из кабачков и помидоров
- Острая приправа из помидоров с хреном
- Приправа из перца с чесноком и хреном
- Соус из помидоров с хреном
- Соус «Хренодер»
- Соус из кабачков с томатным соком
- Соус «Хренодер жгучий»
- Соус с яблоками и луком
- Соус из болгарского перца с яблоками
- Соус из помидоров с яблоками и морковью
- Соус из помидоров с яблоками
- Соус с огурцами «Овощной»
- Острая приправа с грецкими орехами
- Зеленый кисло-сладкий соус
- Соус из красной смородины с томатной пастой
- Приправа из крыжовника
- Соус из крыжовника с луком
- Соус из крыжовника с чесноком и укропом
- Клюквенный соус
- Брусничный соус

○ Зимние полуфабрикаты
- Заготовка для икры из баклажанов на зиму
- Баклажаны на зиму
- Помидоры в собственном соку без соли и специй

- Заготовка из перца и баклажанов на зиму
- Заготовка из помидоров
- Заготовка для рассольника с перловкой
- Заготовка для рассольника с рисом
- Заготовка для борща с капустой
- Заготовка для красного борща
- Заготовка для рассольника с зелеными помидорами
- Заготовка для зеленого борща (1 вариант)
- Заготовка для зеленого борща (2 вариант)
- Заготовка для зеленого борща с сельдереем
- Овощная заправка для супов
- Зелень соленая
- Зелень с маслом

○ Компоты из фруктов и ягод
- Компот из яблок и черноплодной рябины
- Компот рябиново-яблочный
- Компот из груш
- Компот из персиков
- Компот из абрикосов с мелиссой
- Компот из абрикосов без сахара
- Компот сливовый
- Компот из малины со смородиной
- Компот из слив с вином
- Компот из крыжовника и смородины
- Компот из вишни с пряностями
- Компот из винограда
- Компот из крыжовника с мятой
- Компот из апельсиновых долек
- Компот из черешни
- Компот из черешни с апельсинами
- Компот из барбариса
- Компот из лесной земляники
- Компот ассорти
- Компот из кабачков и облепихи
- Компот из кабачков и алычи
- Компот из тыквы
- Компот из ревеня
- Компот из яблок и вишен

○ Фрукты и ягоды в собственном соку
- Груши в собственном соку
- Персики в собственном соку
- Брусника в собственном соку
- Клубника в собственном соку

- Вишня в собственном соку
- Консервированная черная смородина без сахара

- Свежие плоды, перетертые с сахаром
  - Абрикосово-апельсиновый витамин
  - Черная смородина, перетертая с сахаром
  - Клубника с малиной
  - Земляника, перетертая с сахаром
  - Крыжовник с сахаром
  - Роза, перетертая с сахаром
  - Калина на меду
  - Крыжовник с лимоном
  - Облепиха, перетертая с сахаром
  - Пюре из инжира
- Варенье
  - Яблочное варенье в СВЧ-печи
  - Яблочное варенье с клюквой
  - Варенье яблочно-брусничное с морковью
  - Яблочное варенье с лимоном
  - Варенье из райских яблок
  - Варенье из груш и яблок
  - Варенье из груш с виноградом и лавандой
  - Грушевое варенье
  - Варенье из груш с ежевикой
  - Грушевое варенье с маком
  - Груши в пряном сиропе
  - Варенье из смородины
  - Варенье-желе из красной смородины
  - Варенье из крыжовника в СВЧ-печи
  - Варенье из белого винограда с ликером
  - Варенье из крыжовника с зеленым чаем
  - Малиновое варенье в СВЧ-печи
  - Варенье из винограда с мятой
  - Варенье из винограда и вишни
  - Варенье из белой черешни
  - Варенье из вишни «Пятиминутка»
  - Вишнево-шоколадное варенье
  - Вишневое варенье с коньяком
  - Черешневое варенье
  - «Пьяная» вишня
  - Абрикосовое варенье с орешками
  - Абрикосовое варенье
  - Варенье из инжира
  - Персики с медом
  - Варенье из персиков с вишней

- Варенье из нектаринов и лимонов
- Варенье из слив с нектаринами и абрикосами
- Варенье из апельсинов кружочками
- Варенье из лимонов
- Варенье из апельсинов
- Варенье из корочек апельсинов или лимонов
- Ананасовое варенье
- Варенье из тыквы с лимоном
- Варенье из лепестков роз
- Клубничное варенье с лепестками роз
- Варенье из лепестков шиповника
- Тыква в мятно-шоколадном сиропе
- Варенье из киви с лимоном
- Изумрудное варенье из киви и бананов
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из мякоти арбуза
- Варенье яблочно-арбузное
- Айва в сиропе
- Варенье из шиповника
- Варенье из зеленых грецких орехов
- Барбарисовое варенье
- Шелковичное варенье
- Калиновое варенье
- Варенье из боярышника
- Черничное варенье
- Мед из одуванчиков
- Прозрачное варенье из облепихи
- Морковное варенье с лимоном
- Варенье из зеленых помидоров с яблоками

○ Джемы
- Яблочный джем
- Джем из яблок и винограда
- Яблочный джем с ревенем
- Джем из яблок и абрикосов
- Джем из яблок и груш с имбирем
- Яблочный джем с лимонной кислотой
- Шоколадно-яблочный джем
- Джем из груш с апельсинами и миндалем
- Джем из груш с лимонами и изюмом
- Джем из груш и бузины
- Апельсиновый джем
- Абрикосовый джем
- Пряный джем из абрикосов
- Персиковый джем

- Джем сливовый пряный
- Джем из слив с шоколадом
- Сливово-ореховый джем с изюмом
- Джем из слив с бананами и какао
- Джем из калины
- Джем из вишни
- Черешнево-ореховый джем с ванилью
- Клубничный джем
- Джем из малины со смородиновым соком
- Джем из крыжовника с черной смородиной
- Джем из крыжовника с рябиновой наливкой
- Лимонно-кофейный джем
- Лимонный джем
- Имбирный джем
- Имбирный джем с апельсинами и лимонами
- Ананасовый джем
- Джем из черной смородины
- Пряный джем из красной смородины
- Джем из черной смородины с грушами
- Джем из красной смородины с арбузом
- Джем из черноплодной рябины
- Клюквенный джем с ликером
- Джем из дыни
- Джем из дыни с куркумой
- Джем из шелковицы
- Джем из тыквы с курагой
- Морковный джем

○ Повидло
- Яблочное повидло
- Грушевое повидло
- Персиковое повидло
- Яблочно-сливовое повидло
- Сливовое повидло
- Абрикосовое повидло
- Айвовое повидло
- Повидло из абрикосов без сахара
- Повидло из черной смородины
- Малиновое повидло
- Повидло из шелковицы
- Повидло из крыжовника

○ Конфитюры
- Яблочный конфитюр с изюмом
- Конфитюр из яблок и абрикосов
- Конфитюр из абрикосов и бананов

- Конфитюр из клубники с мятой
- Конфитюр из персиков с коньяком
- Сливовый конфитюр
- Конфитюр из клубники
- Клубнично-имбирный конфитюр
- Малиновый конфитюр с лимоном
- Конфитюр из дыни
- Виноградный конфитюр
- Конфитюр из айвы
- Конфитюр из красной смородины
- Клюквенный конфитюр
- Брусничный конфитюр
- Конфитюр из черники
- Конфитюр из помидоров
- Конфитюр из барбариса
- Огуречный конфитюр
- Конфитюр из айвы

○ Желе
- Вишневое желе
- Земляничное желе
- Малиновое желе
- Лимонное желе
- Персиковое желе
- Желе из смородины
- Клюквенное желе
- Мандариновое желе
- Брусничное желе
- Облепиховое желе
- Желе «Ассорти»
- Арбуз в желе

○ Мармелад
- Яблочный мармелад
- Яблочный мармелад с орехами
- Мармелад сливово-яблочный
- Вишневый мармелад
- Изумрудный мармелад
- Клубничный мармелад
- Мармелад из айвы
- Абрикосовый мармелад
- Мармелад из красной смородины
- Мармелад из лимонов
- Айвово-апельсиновый мармелад
- Имбирный мармелад
- Апельсиновый мармелад

- Мармелад из слив
- Цукаты
  - Яблочные цукаты
  - Клубничные цукаты
  - Грушевые цукаты
  - Сливовые цукаты
  - Дынные цукаты
  - Цукаты из арбузных корок
  - Тыквенные цукаты с апельсином
  - Цукаты из мандариновых корок
  - Цукаты из лимонных корок
  - Ананасовые цукаты
  - Морковные цукаты
  - Цукаты из зеленых помидоров
  - Цукаты из черноплодной рябины
  - Цукаты из хурмы
- Заключение

Быстрое консервирование. Холодное и горячее. Овощи, грибы, зелень, фрукты, ягоды

Составитель: Кузьмина Ольга Александровна

© DepositPhotos.com / sarsmis, ddsign_stock, rezkrr, belchonock, Wiktory, обложка, 2016

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2016

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2016

Введение

В этой книге собраны рецепты вкусных домашних заготовок, для приготовления которых не потребуется много усилий. Здесь вы найдете множество способов консервирования вкуснейших маринованных огурчиков и помидорчиков, аппетитных салатов, нежной икры, лечо, всевозможных закусок, которые подойдут даже для праздничного стола, а также различных традиционных солений, квашений и, конечно же, разнообразных сладких заготовок из фруктов и ягод.

Секрет успешных домашних заготовок, которые отлично хранятся, заключается в соблюдении нехитрых правил. Прежде всего, это чистота. Банки и крышки для заготовок необходимо тщательно вымыть. Для этого лучше использовать раствор пищевой соды (10 г соды на 1 л воды), так как сода, в отличие от магазинных моющих средств, не обладает запахом и хорошо выполаскивается. Некоторые хозяйки используют вместо соды горчичный порошок, он тоже прекрасно очищает банки. Тщательно вымытые банки необходимо стерилизовать. Делать это можно с помощью пара, надев банку на носик кипящего чайника и подержав 15–20 мин. Такой способ подойдет для банок небольшого объема. Большие банки удобно стерилизовать, используя специальную крышку с отверстием. Ее необходимо положить на кастрюлю с кипятком, сверху установить банку горлышком в отверстие и держать 15–20 мин. Стерилизацию можно считать завершенной, когда по стенкам банки начнет активно стекать вода.

Эти способы хороши, когда необходимо стерилизовать небольшое количество банок. Чтобы стерилизовать сразу несколько банок, удобно использовать духовку. Чистые сухие банки необходимо установить на решетку или противень в холодной духовке. Медленно нагреть духовку до 150 °С, выключить и дать банкам остыть.

Банки небольшого объема также можно стерилизовать в микроволновой печи. Для этого в банки необходимо налить немного воды и нагревать их в микроволновой печи при максимальной мощности 2–3 мин. При этом нельзя допускать, чтобы вода выкипела.

Крышки для консервирования также необходимо тщательно вымыть и стерилизовать – опустить их в кипящую воду на несколько минут.

Еще один способ – стерилизация банок и крышек с помощью спирта, водки или уксуса. Способ удобен для банок небольшого

объема с завинчивающимися крышками. В чистую сухую банку нужно влить 50 мл спирта или уксуса, закрыть крышкой и энергично встряхнуть, чтобы жидкость смочила все поверхности. Затем спирт или уксус вылить (его можно повторно использовать для стерилизации других банок). При использовании уксуса необходимо соблюдать осторожность, чтобы не вдохнуть его пары.

Наполненные овощами или фруктами банки чаще всего стерилизуют в кипятке. На дно большой кастрюли укладывают полотенце (или тканевую салфетку). На него ставят банки, чтобы они не касались друг друга. В кастрюлю наливают воду той же температуры, что и содержимое банок (иначе банки лопнут). Вода должна доходить до плечиков банок, не выше, чтобы при кипении она не попадала внутрь. С этой же целью банки накрывают крышками. В рецептах указано время стерилизации для банок стандартных объемов, в других случаях его нужно соответственно увеличить или уменьшить. Кроме того, можно стерилизовать заполненные банки в духовке. Для этого их нужно установить на решетку или противень, поместить в теплую духовку, постепенно довести температуру до 120 °С и держать там столько, сколько указано в рецепте. Этот способ применим для стерилизации салатов и икры. Горячие банки необходимо доставать из духовки, обернув их сухим полотенцем, ставить только на сухую и теплую поверхность, иначе они могут треснуть.

Закупоренные банки рекомендуется хорошо укутать для самостерилизации. Многие хозяйки обходятся вовсе без стерилизации, особенно если в рецепте применяются многократные заливки кипятком или используется большое количество уксуса.

Тщательной подготовки требует и сырье. Овощи необходимо тщательно вымыть, корнеплоды очистить. Фрукты и ягоды (за исключением малины) тоже необходимо хорошо вымыть. Грибы рекомендуется замочить перед чисткой, чтобы избавиться от песка и грязи, а затем еще раз вымыть после чистки. Поврежденные участки у овощей и фруктов необходимо срезать. Для консервирования нежелательно использовать овощи с признаками гниения, а если такие продукты все же используются – следует увеличить время их термической обработки или стерилизации. Для маринования рекомендуется подбирать овощи и фрукты одного размера, чтобы они равномерно пропитались специями. Количество и состав специй можно менять по своему вкусу, создавая собственные кулинарные шедевры.

Ингредиенты в рецептах указаны в граммах. Напомним, что в 1 столовой ложке помещается: соли – 30 г, сахара – 25 г, уксуса –

15 мл. А в 1 чайной ложке – 10 г соли, 8 г сахара и 5 мл уксуса.

Приятного и легкого вам приготовления!

Маринованные овощи, фрукты и грибы

Консервированные огурцы в СВЧ-печи

1,2–1,5 кг огурцов, 2 зонтика укропа, 20 г корня хрена, 20 г чеснока, 30 мл водки, по 6 горошин душистого и черного перца

Для рассола: *1 л воды, 30 г соли, 10 г сахара*

Рецепт рассчитан на 2 банки объемом 1 л. Огурцы предварительно замочить на 2 ч. На дно стерилизованных банок уложить по зонтику укропа, кусочки корня хрена, горошины перца, очищенный чеснок. Плотно выложить огурцы. Для рассола воду довести до кипения, снять с огня, растворить в ней соль и сахар. Влить в банки, не доливая до края 2 см. Поставить банки в СВЧ-печь на 3–5 мин при максимальной мощности. Рассол в банках должен закипеть, точное время зависит от мощности СВЧ-печи. Как только жидкость закипит, банки вынуть, влить в каждую по 15 мл водки. Сразу же закатать, перевернуть и дать остыть.

Консервированные огурцы

1,8–2,2 кг огурцов, 50 г чеснока, листья черной смородины, вишни и хрена, 6–7 горошин черного перца, семена укропа

Для маринада: *60 г соли, 100 г сахара, 70 мл 9%-ного уксуса*

Рецепт рассчитан на банку объемом 3 л. Огурцы предварительно замочить на 2 ч. На дно банки выложить ошпаренные листья смородины, вишни и хрена. Плотно уложить огурцы, добавить очищенный чеснок и специи. Залить кипятком, накрыть крышкой и оставить до остывания. Воду слить, добавить в нее соль и сахар, довести до кипения, влить уксус. Сразу же залить горячий маринад в банку и закатать ее крышкой. Укутать до полного остывания.

Огурцы в виноградных листьях

1,5–1,8 кг огурцов, виноградные листья
Для маринада: *1 л воды, 300 мл яблочного сока, 50 г сахара, 50 г соли*

Огурцы ошпарить кипятком и сразу же опустить в холодную воду. Виноградные листья ошпарить. Каждый огурец завернуть в виноградный лист и уложить в стерилизованную банку. Довести до кипения воду с соком, солью и сахаром. Влить кипящий маринад в банку, оставить на 15–20 мин. Затем маринад слить, снова довести до кипения, влить в банку и сразу же закатать. Дать остыть и убрать на хранение.

Консервированные огурцы с пряной зеленью

1,8–2 кг небольших огурцов, по 4–5 веточек укропа, петрушки, зеленого базилика, сельдерея, 1 веточка мяты, 2 листа хрена, по 6–8 листьев вишни и дуба

Для рассола: *1 л воды, 50 г соли*

Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Пряную зелень разделить на 3 части. Выложить 1/3 зелени на дно сухих стерилизованных банок. Наполнить банки огурцами до половины, уложить еще 1/3 зелени и снова выложить огурцы. Накрыть оставшейся зеленью. Банки с огурцами залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, довести до кипения и снова влить в банки. В третий раз в воду добавить соль. Влить рассол в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы, маринованные в огуречной массе

1,2–1,4 кг небольших огурцов, 20 г корня хрена, 5–6 горошин черного перца, листья черной смородины, листья хрена, семена укропа

Для маринада: *1–1,2 кг крупных огурцов, 50 г чеснока, 50 г соли, 20 г сахара, 45 мл 9%-ного уксуса*

Крупные огурцы и чеснок натереть или измельчить в блендере. Добавить соль, сахар, уксус и оставить на 30–40 мин, чтобы масса пустила сок. На дно стерилизованных банок уложить листья смородины и хрена, тертый корень хрена, семена укропа и перец горошком. Выложить небольшие огурцы. Залить огуречной массой, чтобы не осталось пустот. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 12–15 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы острые с хреном

2 кг огурцов, 50–60 г корня хрена, 10 г перца чили, листья хрена

Для рассола: *1,4–1,5 л воды, 60 г соли, 30 г сахара, щепотка семян укропа*

Рецепт рассчитан на 3 банки объемом 1 л (или 1 банку объемом 3 л). Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Корень хрена нарезать тонкой соломкой, перец чили – кольцами. На дно подготовленных банок выложить листья хрена. Сверху выложить огурцы, перекладывая нарезанными хреном и чили. Залить банки кипятком до самого верха, оставить на 15 мин. Слить воду, довести до кипения и снова влить в банки на 15 мин. В воду, слитую с огурцов, добавить семена укропа, соль и сахар, довести до кипения и прогреть 1 мин. Влить рассол в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы, маринованные холодным способом с горчицей

2 кг огурцов, 2–3 зонтика укропа, 1 лист хрена, 5–6 листьев черной смородины, 7–8 листьев вишни, 20 г чеснока, 5 г горчичного порошка

Для рассола: *1 л воды, 100 г соли*

Тщательно вымыть огурцы и листья. На дно чистой банки положить листья, укроп и чеснок. Сверху плотно выложить огурцы. Соль растворить в теплой воде. Влить рассол в банку, посыпать горчичным порошком. Банку накрыть крышкой, поставить на поднос или тарелку, оставить при комнатной температуре на 4–5 дней. За это время на огурцах появится легкий налет. Слить жидкость с огурцов. Залить холодной водой и снова слить, чтобы удалить весь налет. Снова залить огурцы холодной водой, чтобы она немного выплеснулась (в банке не должно остаться пузырьков воздуха). Соль больше добавлять не нужно. Банку закатать и хранить в холодном месте. Периодически проверять, чтобы крышки не вздулись. Огурцы будут готовы через месяц.

Огурцы с морковью сладкие

1,5–1,8 кг огурцов, 100 г моркови, 20 г острого перца, зонтики укропа, лавровый лист, черный перец

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 150 г сахара, 150 мл 9%-ного уксуса*

Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Морковь и острый перец нарезать кружочками и уложить на дно подготовленных банок. Сверху выложить огурцы и специи. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, снять с огня и добавить уксус. Влить горячий маринад в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, 2 л – 15 мин, 3 л – 25 мин. Банки закатать, перевернуть, дать остыть и убрать на хранение.

Огурцы, маринованные в огуречном соке

1,2–1,5 кг небольших огурцов, 20 г чеснока, 20–25 г корня хрена, 1 лист хрена

Для маринада: *1 л огуречного сока, 30 г соли, 20 мл 9%-ного уксуса*

На дно стерилизованных банок выложить лист хрена, чеснок и корень хрена, нарезанный кружочками. Плотно заполнить банку огурцами. Залить кипятком, оставить на 10 мин, затем воду слить. Довести до кипения огуречный сок с солью, снять с огня и влить уксус. Залить горячим маринадом банки с огурцами, закатать, перевернуть и оставить до остывания.

Огурцы «Изумрудные»

2 кг огурцов, чеснок, пряная зелень и специи по вкусу
Для маринада: *1,5 л воды, 50 г соли, 75 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 50 мл водки*

Огурцы обдать кипятком и сразу же опустить в очень холодную воду. Уложить плотно в банку объемом 3 л, перекладывая пряной зеленью и чесноком, добавить специи. Для маринада растворить в кипящей воде соль, сахар и лимонную кислоту. Залить кипящим маринадом огурцы, оставить на 5 мин. Слить жидкость, довести до кипения и снова влить в банку на 5 мин. Слить, довести до кипения. Влить кипящий раствор в банку, добавить водку и закатать.

Огурцы в щавелевом маринаде

1,5 кг огурцов, 15 г чеснока, по 5 листьев черной смородины и вишни, 2 зонтика укропа

Для маринада: *800 мл воды, 400 г листьев щавеля, 50 г соли, 30 г сахара*

Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Затем выложить их в банки, перекладывая чесноком, укропом и листьями смородины и вишни. Залить кипятком, оставить на 15 мин, слить. Для маринада щавель очень мелко нарезать, залить водой, довести до кипения. Добавить соль и сахар. Влить кипящую смесь в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы кисло-сладкие

600–650 г огурцов, 30 г репчатого лука, 10 г чеснока, 15–20 г зелени укропа и петрушки, 3–4 горошины перца, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист

Для маринада: *1 л воды, 75 г сахара, 45 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса*

Количество ингредиентов рассчитано на банку объемом 1 л. Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Затем выложить их в банку, перекладывая нарезанным луком, чесноком и зеленью, добавить специи. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром. В банку влить уксус, залить горячим маринадом. Накрыть крышкой. Стерилизовать 8–9 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные огурцы

600–650 г огурцов, 20–30 г репчатого лука, 10 г чеснока, 15–20 г зелени (укроп, эстрагон, базилик), 1 лист хрена, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 15 мл 9%-ного уксуса

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли, 25 г сахара*

Рецепт рассчитан на банку объемом 1 л. На дно банки налить уксус, положить нарезанный кольцами лук, чеснок, зелень и специи. Наполнить банку огурцами. Довести до кипения воду с солью и сахаром. Залить кипящим рассолом огурцы. Накрыть банку крышкой, стерилизовать 7–8 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы как бочковые

2 кг огурцов, 20 г чеснока, 10–15 г корня хрена, 2 зонтика укропа, листья хрена и черной смородины, 5 г дубовой коры, перец горошком

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

Огурцы предварительно замочить на несколько часов. На дно банок, ошпаренных кипятком, положить листья черной смородины, нарезанный корень хрена, чеснок, зонтики укропа, дубовую кору, перец. Наполнить банку огурцами, накрыть листом хрена. Для рассола довести до кипения воду с солью, остудить. Влить холодный рассол в банки, накрыть их марлей и поставить на поднос. Оставить для брожения на 2–3 дня при комнатной температуре. За это время огурцы изменят цвет и приобретут характерный вкус. Слить с огурцов рассол в отдельную емкость. Залить банки с огурцами кипятком, оставить на 2–3 мин и повторить процедуру. Слитый рассол довести до кипения, влить в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы как магазинные

600 г огурцов, 1 зонтик укропа, 15 г чеснока, 5 г зерен горчицы, 50 мл уксуса, 15 г соли, 20 г сахара

Ингредиенты указаны для банки объемом 1 л. Огурцы предварительно замочить на 2 ч. На дно стерилизованной банки налить уксус, положить укроп и чеснок. Наполнить банку огурцами, всыпать горчицу, соль и сахар. Залить банку доверху кипящей водой, стерилизовать в течение 5–7 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы «Ностальгия»

1,5–1,7 кг огурцов, 30 г чеснока, листья хрена, вишни, черной смородины, 5–6 горошин душистого перца, зонтик укропа

Для маринада: *1 л воды, 200 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 80 г сахара*

Огурцы уложить в банки, перекладывая листьями хрена, вишни и черной смородины, добавить чеснок и специи. Залить кипятком, оставить на 10 мин, затем воду слить. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром. Снять с огня, влить уксус. Залить банки горячим маринадом, сразу же закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные корнишоны «Пряные»

2 кг корнишонов, 5–10 г свежего острого перца, 10–15 бутонов гвоздики, 6 лавровых листьев, 5 г молотой корицы, по 6–8 горошин черного и душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 40 г соли, 75 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

Корнишоны, нарезанный кольцами острый перец и специи уложить в стерилизованные банки. Залить кипятком на 20 мин. Воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Добавить в воду соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Влить кипящий маринад в банки, сразу же закатать, перевернуть и оставить до остывания.

Маринованные огурцы по-болгарски

1–1,2 кг небольших огурцов, 50 г репчатого лука, 15 г чеснока, 1 небольшой лист хрена, 2–3 лавровых листа, по 3–4 горошины душистого и черного перца

Для маринада: *1 л воды, 65 г сахара, 40 г соли, 120 мл 9%-ного уксуса*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Затем уложить в банки, перекладывая нарезанным луком и чесноком, добавить специи, накрыть небольшим листом хрена. Влить кипяток, оставить на 15 мин. Воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения. Влить уксус и снять с огня. Залить горячим маринадом банки, сразу же закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы с овощами по-чешски

500–600 г небольших огурцов, 70 г моркови, 50 г репчатого лука, 10–15 г корня хрена, 10–15 г зелени укропа, 75 мл 9%-ного уксуса, 20 г соли, 75 г сахара, 1 лавровый лист, 3–5 г зерен горчицы, по 2–3 горошины черного и душистого перца

Рецепт рассчитан на банку объемом 1 л. Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Морковь и корень хрена нарезать кружочками, лук – полукольцами, укроп измельчить. Плотно уложить огурцы в банку, пересыпая овощами и зеленью, добавить специи. Всыпать соль, сахар и влить уксус. Банку с огурцами залить доверху кипятком, стерилизовать в течение 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные корнишоны

1 кг корнишонов, 20 г чеснока, листья эстрагона, 5–6 горошин черного перца

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 20 г сахара, 40 мл 9%-ного уксуса*

Плотно уложить в банки огурцы, добавить нарезанный чеснок, эстрагон и горошины перца. Залить кипятком, оставить на 20–30 мин. Воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить к воде соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Сразу же влить маринад в банки, закатать, перевернуть и оставить до остывания.

Огурцы в маринаде из сока красной смородины

1,2–1,4 кг огурцов, по 5 листьев черной смородины и вишни, 15 г чеснока, 20 г корня хрена, 6–8 горошин душистого перца

Для маринада: *700 мл воды, 500 г красной смородины, 50 г соли, 50 г сахара*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Затем плотно уложить в банки, перекладывая листьями, нарезанным чесноком и корнем хрена, добавить горошины перца. Влить кипяток и оставить до остывания. Затем воду слить. Для маринада смородину залить 350 мл воды, довести до кипения. Всю массу протереть через сито, добавить оставшуюся воду, довести до кипения. Всыпать соль и сахар. Залить огурцы кипящим маринадом. Закатать, перевернуть и дать остыть.

Консервированные огурцы с лимонной кислотой

2 кг огурцов, 40 г чеснока, 20 г корня хрена, 4–5 листьев черной смородины, 1 лист хрена, 2 зонтика укропа, 2 лавровых листа, 6–7 горошин черного перца

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 25 г сахара, 5 г лимонной кислоты*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Затем выложить в стерилизованные банки, перекладывая зубчиками чеснока, кусочками корня хрена, листьями и укропом, добавить специи. Соединить все ингредиенты для маринада и довести до кипения. Банки с огурцами залить кипящим маринадом и стерилизовать: объемом 1 л – 15 мин, 2 л – 25 мин, 3 л – 35 мин. Закатать, перевернуть и дать остыть.

Консервированные огурцы с лимонной кислотой без стерилизации

2 кг огурцов, 30 г чеснока, 20 г корня хрена, зонтики укропа, острый перец по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 5–10 г сахара, 5 г лимонной кислоты*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. На дно литровых банок выложить чеснок, кольца острого перца и кусочки корня хрена. Заполнить банки огурцами, сверху положить по зонтику укропа. Поставить банки на поднос и залить кипятком, чтобы он немного выплеснулся. Оставить на 5 мин. Воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Всыпать в нее соль, сахар, лимонную кислоту и довести до кипения. Влить в банки кипящий маринад, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы, консервированные с яблоками

1,5–1,8 кг огурцов, 400–500 г кислых яблок, листья черной смородины и вишни

Для рассола: *1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Яблоки, не очищая, нарезать дольками и вырезать семена. На дно банок положить половину листьев смородины и вишни. Сверху выложить яблоки и огурцы, накрыть оставшимися листьями. Залить кипятком на 3–5 мин, затем воду слить и повторить заливку. Для рассола довести до кипения воду с солью и сахаром. Влить кипящий рассол в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы в яблочном соке

1,5–2 кг огурцов, 1 зонтик укропа, 5–6 листьев черной смородины, веточка эстрагона

Для маринада: *1 л яблочного сока, 30 г соли, 40–50 г сахара, 10 мл 9%-ного уксуса*

Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Затем уложить в стерилизованную банку, добавить листья черной смородины, укроп и эстрагон. Залить кипятком, оставить на 10–15 мин, затем воду слить. Яблочный сок довести до кипения, всыпать соль и сахар, кипятить 2–3 мин. Влить уксус и снять с огня. Залить кипящим маринадом огурцы, закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные огурцы с дубовой корой и горчицей

1,4–1,5 кг небольших огурцов, 2 зонтика укропа, 10–15 г чеснока, 5 г дубовой коры

Для маринада: *1 л воды, 50 г сахара, 40 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса, 5 г зерен горчицы, 5–6 горошин черного перца*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. На дно подготовленных банок положить чеснок и измельченную дубовую кору. Плотно заполнить банки огурцами, сверху выложить укроп. Воду для маринада довести до кипения, добавить соль, сахар и специи, кипятить 1 мин. Влить уксус и снять с огня. Залить огурцы горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л 10–12 мин, 2 л – 15–17 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные огурцы с кориандром

1,4–1,5 кг огурцов, 15–20 г чеснока, 2 лавровых листа, 4 веточки петрушки

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса, 3–4 горошины душистого перца, 5 г зерен кориандра*

Небольшие огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. Затем уложить их в банки, перекладывая чесноком, петрушкой и лавровым листом. Для маринада довести до кипения воду с солью, сахаром и специями, снять с огня и влить уксус. Залить огурцы маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 7–10 мин, сразу закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные огурцы с луком и морковью

1 кг огурцов, 300 г репчатого лука, 50 г моркови, 6–7 горошин черного перца, 4–5 веточек укропа

Для маринада: *1 л воды, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 50 г соли*

Огурцы, лук и морковь нарезать кружочками, уложить в стерилизованные банки, перекладывая зеленью, добавить горошины перца. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Овощи залить кипящим маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Консервированные огурцы с лимоном

2 кг огурцов, 1/2 лимона, 3–4 лавровых листа, по 2–4 горошины черного и душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 40 г соли, 150 г сахара, 5 г лимонной кислоты*

Лимон обдать кипятком и нарезать кружочками. Уложить огурцы в стерилизованные банки, добавить лавровый лист, перец и лимон (по 1 кружочку на банку объемом 1 л). Залить огурцы кипятком на 20 мин. Затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, лимонную кислоту, довести до кипения. Влить кипящий маринад в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы в кетчупе чили

1,8–2 кг свежих огурцов, 5–6 горошин черного перца, зонтики укропа

Для маринада: *1 л воды, 200 г кетчупа чили, 200 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 60 г соли*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. На дно стерилизованных литровых банок положить по 2–3 горошины черного перца и зонтик укропа. Наполнить банки огурцами. Для маринада соединить воду с кетчупом, сахаром и солью, довести до кипения. Кипятить, пока сахар и соль не растворятся. Затем влить уксус и снять с огня. Залить горячим маринадом огурцы. Накрыть банки крышками, стерилизовать 15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать им остыть.

Огурцы в томатном соке

1,5 кг огурцов, 20 г чеснока, 10 г корня хрена, 3 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, зонтик укропа

Для заливки: *1 л томатного сока, 45 г соли*

Огурцы предварительно замочить на 3–4 ч. На дно стерилизованных банок положить чеснок, нарезанный кружочками хрен, лавровый лист, перец горошком и укроп. Затем выложить огурцы. В томатный сок добавить соль, довести до кипения. Влить кипящий сок в банки и стерилизовать: банки объемом 1 л в течение 10 мин, 2 л – 15–17 мин, 3 л – 23–25 мин. Закатать, перевернуть и дать остыть.

Огурцы дольками, консервированные с сухой горчицей

2 кг огурцов, 100 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 50 г соли, 100 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 10 г горчичного порошка, 3–5 г молотого черного перца

Небольшие огурцы разрезать вдоль на 4 части, крупные – на 8 частей. Чеснок пропустить через пресс, зелень мелко нарезать. Смешать все ингредиенты и оставить мариноваться на 6–8 ч. Затем разложить в банки вместе с образовавшимся маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 10–12 мин, 1 л – 15–20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы дольками, консервированные с готовой горчицей

2 кг огурцов, 80–100 г чеснока, 60 г зелени укропа, 30 г готовой горчицы (соуса), 100 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 50 г соли, 3–5 г молотого черного перца

Небольшие огурцы разрезать вдоль на 4 части, крупные – на 8 частей. Добавить к огурцам горчицу, молотый перец, сахар, соль, уксус, измельченную зелень и пропущенный через пресс чеснок. Оставить на 6–8 ч. Затем разложить огурцы с образовавшимся маринадом в подготовленные банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 10–12 мин, 1 л – 15–20 мин. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Консервированные огурцы дольками

4 кг огурцов, 50–70 г чеснока, 200 мл растительного масла, 200 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 90 г соли, 7–10 г молотого черного перца

Небольшие огурцы разрезать на 4 части, крупные – на 6–8 частей. Чеснок пропустить через пресс. Все ингредиенты соединить, перемешать, оставить на 3–4 ч. Время от времени перемешивать. Разложить огурцы с образовавшимся маринадом в стерилизованные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, 1 л – 17 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные огурцы с карри

1,5 кг огурцов, 10 г зерен горчицы, 4–5 веточек укропа, черный перец горошком

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса, 6–10 г карри*

Огурцы нарезать кружочками и выложить в стерилизованные банки. Добавить зерна горчицы, горошины перца и веточки укропа. Для маринада довести до кипения воду с солью, сахаром и карри, влить уксус и снять с огня. Залить огурцы горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10–12 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Консервированные огурцы с патиссонами

1 кг огурцов, 500 г патиссонов, 20 г чеснока, 10 г свежего острого перца, по 2–3 веточки петрушки, сельдерея, укропа, листья черной смородины и вишни

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

Патиссоны разрезать на 4 части. Огурцы и патиссоны уложить в банки, перекладывая зубчиками чеснока, кольцами острого перца, листьями и зеленью, залить кипящим рассолом. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. В это время рассол может выливаться из банок, поэтому лучше поставить их на поднос. Затем слить рассол в отдельную емкость. В банки влить кипяток, оставить на 15 мин, остывшую воду слить. Процедуру повторить еще раз. Рассол отфильтровать и довести до кипения. Залить овощи рассолом. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованные кабачки

1,4–1,5 кг кабачков, 20 г чеснока, 1 лист хрена, лавровый лист, зелень укропа и эстрагона

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

На дно подготовленных банок уложить измельченную зелень, лист хрена, чеснок и лавровый лист. Тщательно вымытые молодые кабачки нарезать дольками и выложить в банки. Довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Залить кабачки маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные кабачки по-болгарски

1,5 кг кабачков, 20 г чеснока, 10 г свежего острого перца, 2 зонтика укропа, 4–5 листьев черной смородины, 1 лист хрена

Для маринада: *1 л воды, 100 г сахара, 40 г соли, 120 мл 9%-ного уксуса, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца*

На дно стерилизованных банок положить ошпаренные зонтики укропа, листья смородины и хрена. Кабачки нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, чеснок – тонкими ломтиками, острый перец – кольцами. Смешать все продукты для маринада и довести до кипения. В кипящий маринад выложить кабачки, варить 5–7 мин, следить, чтобы они были полностью покрыты жидкостью. Шумовкой переложить кабачки в банки, пересыпая чесноком и кольцами острого перца. Залить кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки по-мелитопольски

1 кг кабачков, 7–8 листьев хрена, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 10–15 г чеснока, 10 г свежего острого перца

Для маринада: *1 л воды, 25 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса*

Молодые кабачки нарезать кружочками толщиной около 2 см. На дно банок выложить половину зелени и листьев хрена, добавить нарезанный острый перец и чеснок. Заполнить банки кабачками, накрыть оставшейся зеленью. Для маринада довести до кипения воду с солью, влить уксус и снять с огня. Залить кабачки кипящим маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 5 мин, 1 л – 7–8 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки с болгарским перцем

1 кг кабачков, 200–300 г болгарского перца, 20 г чеснока, листья хрена по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 40 г соли, 120 г сахара, 120 мл 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины душистого перца*

Молодые кабачки нарезать кружочками, болгарский перец – кольцами. Уложить в банки листья хрена, чеснок, кабачки и перец. Для маринада довести до кипения воду с солью, сахаром и специями, влить уксус и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15 мин, 2 л – 25 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки с болгарским перцем и морковью

1,5 кг кабачков, 100 г моркови, 100 г болгарского перца, 30 г чеснока, 2 зонтика укропа, 2–4 веточки петрушки

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 75 г сахара, 75 мл 9%-ного уксуса*

Кабачки и морковь нарезать кружочками, болгарский перец – кольцами. На дно банок положить зонтики укропа и петрушку, сверху плотно выложить овощи. Для маринада в воду добавить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки с помидорами и морковью

1,5 кг кабачков, 400 г помидоров, 200 г моркови, 20 г чеснока, 15 г свежего острого перца, 2 зонтика укропа

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 40 г сахара, 70 мл 9%-ного уксуса, по 4–5 горошин черного и душистого перца*

Кабачки, плотные помидоры и морковь нарезать кружочками, острый перец – кольцами, чеснок – тонкими ломтиками. Овощи уложить слоями в подготовленные банки, сверху положить укроп. Для маринада в воду добавить соль, сахар и специи, довести до кипения, влить уксус. Горячим маринадом залить овощи. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 10 мин, 2 л – 15 мин, 3 л – 25–30 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки с кетчупом чили

1,5 кг кабачков, 30–50 г чеснока, 2–3 лавровых листа, зелень петрушки и укропа по вкусу

Для маринада: *900 мл воды, 100 г кетчупа чили, 30 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 50 г сахара*

Кабачки нарезать кружочками толщиной 1 см. В стерилизованные банки положить зелень, чеснок и лавровый лист. Сверху выложить кабачки. Для маринада в воду добавить кетчуп, соль и сахар, довести до кипения. Влить уксус и снять с огня. Кабачки залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать: объемом 0,5 л – 7–10 мин, 1 л – 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки в томате

1,2–1,3 кг кабачков, 25 г чеснока, 10 г свежего острого перца, зелень укропа и эстрагона

Для маринада: *1 л томатного сока, 20 г соли, 15 г сахара, 30 мл 9%-ного уксуса, 3–4 горошины душистого перца, лавровый лист*

Кабачки нарезать кружочками толщиной 1,5 см. На дно стерилизованных банок положить ошпаренную зелень укропа и эстрагона, зубчики чеснока и кольца острого перца. Сверху выложить кружочки кабачков. Залить банки кипятком и оставить на 15–20 мин. Слить остывшую воду и снова влить кипяток, через 15 мин вылить. В томатный сок добавить соль, сахар и специи, довести до кипения, варить 5 мин, влить уксус и снять с огня. Залить кабачки горячим маринадом. Банки сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки с морковью и луком

1,5 кг кабачков, 300 г лука, 200 г моркови, 50 г чеснока, 20–30 г укропа, лавровый лист и перец горошком по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 50 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

Кабачки тщательно вымыть. Старые кабачки очистить от кожуры. Нарезать кабачки и морковь кружочками, лук – кольцами. Уложить подготовленные овощи в стерилизованные банки, добавить укроп, чеснок и специи. Для маринада вскипятить воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать: объемом 1 л – 15 мин, 2 л – 20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки с алычой и луком

1,2–1,3 кг кабачков, 400–500 г алычи, 100 г репчатого лука, специи по вкусу

***Для маринада:** 1 л воды, 40 г соли, 30 г сахара, 5 г лимонной кислоты*

Кабачки нарезать крупными кружочками, лук – тонкими кольцами, у алычи по желанию удалить косточки. Овощи и алычу выложить в подготовленные банки. Залить кипятком, оставить на 20 мин. Затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, лимонную кислоту и довести до кипения. Залить банки с кабачками кипящим маринадом, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Десертные маринованные кабачки с алычой

1 кг кабачков, 500 г алычи

Для сиропа: *1 л воды, 200 г сахара, щепотка лимонной кислоты, 3–5 бутонов гвоздики*

Кабачки очистить, удалить семена. Мякоть нарезать кубиками или полукольцами. Выложить в подготовленные банки, пересыпая алычой. Для сиропа растворить в горячей воде сахар, добавить гвоздику и лимонную кислоту, кипятить 1 мин. Влить горячий сироп в банки, накрыть крышками и стерилизовать 15 мин (время указано для банок объемом 1 л). Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные кабачки с яблоками и морковью

1 кг кабачков, 500 г яблок, 500 г моркови, листья черной смородины

Для маринада: *1 л кислого яблочного сока, 500 мл воды, 50 г сахара, 50 г соли*

Кабачки и морковь тщательно вымыть, нарезать кружочками. Яблоки нарезать ломтиками, вырезать сердцевину. В подготовленные банки уложить кабачки, морковь и яблоки, перекладывая листьями черной смородины. Залить кипятком, оставить до остывания, затем воду слить. Для маринада смешать сок с водой, довести до кипения, всыпать соль и сахар, кипятить 1 мин. Влить кипящий маринад в банки, сразу же закатать, перевернуть и хорошо укутать до остывания.

Консервированные помидоры без уксуса

1,5–1,8 кг помидоров, 2 лавровых листа, 3–5 горошин черного перца

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

Небольшие мясистые помидоры уложить в банки, добавить лавровый лист и горошины перца. Для рассола в воду добавить соль, довести до кипения. Залить помидоры кипящим рассолом. Стерилизовать банки объемом 1 л – 10–12 мин, 2 л – 15–25 мин, 3 л – 25 мин. Сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные цукини

800–900 г цукини, пряная зелень по вкусу
Для маринада: *500 мл воды, 15 г соли, 65 г сахара, 65 мл 9%-ного уксуса, 3–4 горошины душистого перца*

Цукини тщательно вымыть, нарезать полукруглыми ломтиками, вырезать семена. Для маринада довести до кипения воду, добавить остальные ингредиенты. Выложить в кипящий маринад цукини, варить 5–7 мин. Затем шумовкой выложить их в подготовленные банки, перекладывая предварительно ошпаренной пряной зеленью. Маринад довести до кипения, влить в банки. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные патиссоны с горчицей

1,5 кг патиссонов, 100 г репчатого лука, 100 г болгарского перца, 20 г чеснока, 1 лист хрена, зонтики укропа, 10 г зерен горчицы, гвоздика, душистый перец по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 20 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 35 г сахара*

Очищенные от плодоножек патиссоны нарезать крупными кусочками. На дно банок выложить лист хрена, укроп, кольца лука и болгарского перца, добавить зерна горчицы и специи. Заполнить банку патиссонами, залить кипятком и оставить на 20–30 мин. Затем жидкость слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Влить маринад в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные патиссоны с пряной зеленью

1,2–1,5 кг мелких патиссонов, 50 г зелени укропа, сельдерея, петрушки, листья хрена, 10 г чеснока, 5 г свежего острого перца

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 80 мл 9%-ного уксуса, черный и душистый перец горошком, корица, гвоздика*

Молодые патиссоны разрезать на четверти, мелкие оставить целиком, удалить плодоножки. Бланшировать патиссоны в кипящей воде 3–4 мин. На дно подготовленных банок положить зелень, листья хрена, чеснок и нарезанный кольцами острый перец. Сверху выложить патиссоны. Для маринада довести до кипения воду со специями, солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Залить патиссоны горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и оставить до остывания.

Маринованные патиссоны с чесноком

1,8 кг патиссонов, 30–40 г чеснока, зелень укропа, петрушки, сельдерея, 1 лист смородины, 3 лавровых листа, черный и душистый перец горошком по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 40 мл 9%-ного уксуса*

Крупные патиссоны нарезать кусочками, мелкие оставить целиком. Бланшировать патиссоны в кипящей воде 4 мин. На дно литровых банок положить специи, зелень и чеснок. Сверху выложить подготовленные патиссоны. Для маринада в воду добавить соль, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить патиссоны горячим маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать 7 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры, консервированные в СВЧ-печи

600–650 г помидоров, 1 лавровый лист, по 3 горошины черного и душистого перца, 400–500 мл воды, 30 г соли, 40 г сахара, 15 мл 9%-ного уксуса

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 1 л. Помидоры проколоть в нескольких местах, уложить в стерилизованную банку вместе со специями. Всыпать соль, сахар и залить кипятком, не доливая до горлышка банки 2 см. Поставить банку в СВЧ-печь на 5–7 мин при максимальной мощности. За это время жидкость в банке должна закипеть. Если этого не произошло, держать банку в печи до закипания воды. Как только жидкость закипит, банку вынуть, влить уксус и сразу же закатать. Затем банку перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в соке красной смородины

1,5–1,7 кг помидоров, зелень эстрагона и базилика, 3–4 горошины душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 300 мл сока красной смородины, 50 г соли, 50 г сахара*

Помидоры проколоть, уложить в банки, перекладывая зеленью, добавить душистый перец. Влить кипяток, оставить на 15 мин, затем воду слить. Для маринада довести до кипения воду с солью, сахаром, добавить сок красной смородины. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Острые маринованные патиссоны

1,5 кг мелких патиссонов, 20 г чеснока, 20 г свежего острого перца, зонтики укропа, листья хрена

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 50 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса, 10–15 горошин черного перца*

Патиссоны вымыть, бланшировать в кипящей воде 5 мин. Затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. На дно подготовленных банок положить чеснок, нарезанный кольцами острый перец, зонтики укропа и листья хрена. Выложить патиссоны, залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, черный перец, довести до кипения. Влить уксус и снять с огня. Залить патиссоны горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры традиционные

Небольшие помидоры, соль, специи по вкусу

Помидоры проколоть зубочисткой в нескольких местах, выложить в стерилизованные банки, добавить специи по вкусу. В каждую банку всыпать соль: в банку объемом 3 л – 50 г, 2 л – 30 г, 1 л – 20 г. Залить помидоры кипятком и стерилизовать: банки объемом 3 л – 20 мин, 2 л – 15 мин, 1 л – 10 мин. Банки закатать, перевернуть и дать остыть. Помидоры будут готовы к употреблению через месяц.

Помидоры с красной смородиной

1,3–1,4 кг помидоров, 180–200 г красной смородины, по 3–4 листа черной смородины и вишни

Для рассола: *1 л воды, 100 г сахара, 20 г соли*

Помидоры проколоть в нескольких местах. Смородину тщательно вымыть. На дно банок положить листья смородины и вишни. Сверху выложить помидоры, пересыпая красной смородиной. Залить банки кипятком доверху, оставить на 15 мин. Затем воду слить, измерить объем, добавить соль, сахар и довести до кипения. Залить помидоры кипящим рассолом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры консервированные

1,5–1,7 кг помидоров, специи и зелень по вкусу
Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 50 г сахара, 30 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры выложить в стерилизованные банки, добавить специи и зелень по вкусу. Залить кипятком доверху, оставить на 20 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Добавить в воду соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Влить маринад в банки. Сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в сладком маринаде с пряностями

1,2 кг помидоров, 5 зубчиков чеснока, 2–3 веточки укропа

Для маринада: *1 л воды, 150 г сахара, 30 г соли, 40 мл 9%-ного уксуса, 3–4 горошины душистого перца, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, щепотка корицы*

Помидоры выложить в банки, перекладывая нарезанным чесноком и укропом. Залить кипятком, оставить на 15 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Добавить в воду специи, соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в сладком маринаде с луком

1,5–2 кг небольших помидоров, 200 г репчатого лука, пряности по вкусу

***Для маринада:** 1–1,2 л воды, 150 г сахара, 60 г соли, 30 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры проколоть. Лук нарезать кольцами. Уложить овощи и пряности в 3-литровую банку, залить кипятком и оставить на 20 мин. Затем воду слить, добавить в нее соль и сахар, довести до кипения. Влить уксус и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом. Банку сразу закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры с луком и зеленью сельдерея

1,5–1,8 кг помидоров, 70–100 г репчатого лука, 50 г зелени сельдерея, 20 г чеснока

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 30 г сахара, 35 мл 9%-ного уксуса, 7–8 горошин черного перца*

Помидоры проколоть. Лук нарезать кольцами. Уложить в банку помидоры, зубчики чеснока, лук и веточки сельдерея. Залить кипятком, оставить на 15–20 мин, затем воду слить. Для маринада довести до кипения воду с солью, сахаром и перцем. Влить уксус и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в маринаде с горчицей

2–2,5 кг помидоров, 50 г чеснока, 5 г зерен горчицы, 6–7 горошин душистого перца, зелень укропа по вкусу

Для маринада: *1,2–1,5 л воды, 50 г соли, 125 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры плотно уложить в 3-литровую банку, перекладывая чесноком и зеленью укропа, добавить горчицу и душистый перец. Залить кипятком, накрыть банку крышкой и оставить до полного остывания. Затем воду слить, добавить в нее соль и сахар, довести до кипения, влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать, перевернуть и хорошо укутать до полного остывания.

Помидоры с лимонной кислотой

1,5–2 кг помидоров, 15 г чеснока, 5–6 горошин черного перца, 3–4 бутона гвоздики

Для маринада: *1,2–1,5 л воды, 50 г соли, 100 г сахара, 8 г лимонной кислоты*

Помидоры плотно уложить в 3-литровую банку, перекладывая чесноком, добавить гвоздику и перец. Залить кипятком, оставить до остывания. Затем воду слить, добавить в нее соль, сахар и лимонную кислоту, довести до кипения. Залить помидоры кипящим маринадом. Банку закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры «Ароматные»

1,2–1,5 кг помидоров, 30 г зелени сельдерея, 2 листа хрена, по 5–6 листьев черной смородины и вишни, перец по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 75 г сахара, 8 г лимонной кислоты*

Помидоры проколоть деревянной шпажкой. На дно подготовленных банок выложить ошпаренные кипятком листья, зелень сельдерея и перец. Заполнить банки помидорами. Приготовить маринад из указанных ингредиентов. Влить кипящий маринад в банки, накрыть их крышками и стерилизовать: банки объемом 1 л – 7–10 мин, 2 л – 10–15 мин, 3 л – 15–20 мин. Затем банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры с лимонной кислотой и базиликом

1,5–1,8 кг помидоров, 15 г чеснока, 2–3 веточки базилика, 50 г соли, 150 г сахара, 8 г лимонной кислоты

Помидоры плотно уложить в 3-литровую банку, перекладывая чесноком и базиликом. Всыпать соль, сахар и лимонную кислоту, залить кипятком доверху. Стерилизовать банку в течение 15–20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры с крыжовником

1–1,2 кг помидоров, 300–400 г кислого крыжовника, 5–6 листьев черной смородины, 15 г чеснока

Для маринада: *1 л воды, 100 г сахара, 30 г соли, 5–6 горошин душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 5 г зерен горчицы, 1 лавровый лист*

На дно подготовленных банок положить листья смородины и чеснок. Сверху плотно выложить помидоры, пересыпая крыжовником. Залить кипятком, оставить на 15 мин, затем воду слить. Для маринада вскипятить воду со специями, добавить соль и сахар. Влить горячий маринад в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры «Под снегом»

1,2–1,5 кг небольших помидоров, 40 г чеснока
Для маринада: *1,5 л воды, 45 г соли, 75 г сахара, 10–15 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры уложить в банку, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить. Чеснок пропустить через пресс, выложить на помидоры. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль и сахар. Влить кипящий маринад в банку, добавить уксус и сразу же закатать. Банку перевернуть и оставить до полного остывания.

Помидоры, маринованные с морковной ботвой

1,5–1,8 кг помидоров, 6–8 веточек морковной ботвы
Для маринада: *1,5 л воды, 200 г сахара, 90 г соли, 40 мл 9%-ного уксуса*

Морковную ботву промыть. Помидоры проколоть. На дно банок положить часть ботвы, сверху выложить помидоры и накрыть оставшейся ботвой. Залить банки кипятком, оставить до остывания. Затем воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Добавить в воду соль, сахар, довести до кипения. Влить уксус, снять с огня и сразу же влить кипящий маринад в банки. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные помидоры с морковью и луком

1,2–1,4 кг помидоров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г болгарского перца, по 10 г зелени петрушки и укропа, 10 г корня хрена, 15 г чеснока, 5 г свежего острого перца, лавровый лист, черный и душистый перец горошком по вкусу

Для маринада: *1–1,2 л воды, 40 г соли, 50 г сахара, 40 мл 9%-ного уксуса*

На дно 3-литровой банки положить нарезанный корень хрена и зелень. Сверху выложить помидоры, перекладывая кольцами лука, болгарского перца и кружочками моркови. Добавить чеснок, нарезанный острый перец и специи. Залить банку кипятком, оставить до полного остывания. Затем воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом. Банку закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные помидоры с болгарским перцем

1,5–2 кг помидоров, 100 г репчатого лука, 100 г болгарского перца, 15 г чеснока, 1 зонтик укропа

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 50 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 4–5 горошин черного перца, 2 лавровых листа*

Лук и болгарский перец нарезать кольцами. В стерилизованные банки положить помидоры, перекладывая луком и болгарским перцем, добавить чеснок и укроп. Влить в банки кипяток, оставить на 10 мин, затем воду слить. Для маринада довести до кипения воду со специями, всыпать соль, сахар, лимонную кислоту. Залить овощи кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры по-рижски

1,5 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 20 г чеснока, 5 горошин черного перца

Для маринада: *1 л воды, 45 г соли, 75 г сахара, 60 мл 9%-ного уксуса, 15 мл растительного масла*

Плотные помидоры разрезать на 2–4 части. Лук и болгарский перец нарезать кольцами, зубчики чеснока раздавить. В стерилизованную банку выложить слоями помидоры, болгарский перец и лук. Добавить чеснок и черный перец горошком. Для маринада соединить все компоненты, кроме уксуса, довести до кипения. Влить уксус и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры, маринованные в виноградном соке

1,2–1,4 кг помидоров, по 5–6 листьев винограда и черной смородины, пряная зелень по вкусу

Для маринада: *500 мл воды, 500 мл виноградного сока, 30 г соли, 20 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца*

Уложить в банки подготовленные помидоры, листья и пряную зелень. Для маринада смешать воду, сок, пряности, соль и сахар, довести до кипения. Помидоры залить кипящим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в яблочном соке

2 кг помидоров, 10 г свежего острого перца, по 5–6 листьев черной смородины и вишни, 2–3 бутона гвоздики, щепотка корицы

Для маринада: *1 л яблочного сока, 30 г соли*

Уложить помидоры в банки, перекладывая нарезанным острым перцем и листьями, добавить специи. Залить банки кипятком, оставить на 15–20 мин, затем воду слить. В яблочный сок добавить соль, довести до кипения. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в яблочном соке с медом

2 кг помидоров, листья черной смородины и лимонника, 4 горошины душистого перца, 3 горошины черного перца

Для маринада: *1 л яблочного сока, 50 г меда, 60 г соли*

Помидоры тщательно вымыть, проколоть со стороны плодоножки. Уложить в стерилизованные банки, перекладывая листьями, добавить специи. Для маринада довести до кипения яблочный сок с медом и солью. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 15–20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры, маринованные со свеклой

1,5–2 кг помидоров, 100 г свеклы, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 20 г чеснока, 10 г свежего острого перца, зонтик укропа

Для маринада: *1,2–1,3 л воды, 75 г сахара, 60 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры тщательно вымыть, проколоть со стороны плодоножки. Свеклу нарезать полукруглыми ломтиками, морковь – кружочками, лук – кольцами, чеснок – пластинами, острый перец – кольцами. Подготовленные овощи уложить в стерилизованную 3-литровую банку, добавить зонтик укропа, залить кипятком, оставить до остывания. Затем воду слить и снова довести до кипения. В банку всыпать соль, сахар, влить кипящую воду и уксус, сразу же закатать. Затем перевернуть и укутать до полного остывания.

Помидоры с веточками вишни

2 кг помидоров, 5–6 молодых веточек вишни с листьями

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 50 г сахара, 20 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры проколоть. Веточки вишни с листьями ошпарить кипятком. Уложить помидоры и веточки в стерилизованные банки. Для маринада в воду добавить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить помидоры горячим маринадом и стерилизовать: банки объемом 1 л – 15 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 25 мин. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в маринаде с водкой

1,7–1,8 кг помидоров, чеснок, зонтик укропа
Для маринада: *1,4–1,5 л воды, 30 г соли, 75 г сахара, 50 мл водки*

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 3 л. Специи и пряные травы можно добавить по желанию, но в данном рецепте они не предусмотрены. На дно стерилизованной банки положить чеснок и укроп. Помидоры вымыть, проколоть деревянной шпажкой со стороны плодоножки, выложить в банку, залить кипятком, оставить на 10–15 мин. Затем воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Залить помидоры кипящим маринадом, влить водку. Банку сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в маринаде с медом

1,5–1,8 кг помидоров, 40 г чеснока, 2 листа хрена, листья черной смородины и вишни, 1 зонтик укропа

Для маринада: *1 л воды, 70 г меда, 30 г соли, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца*

Чеснок нарезать брусочками. Помидоры нашпиговать чесноком и уложить в банки, перекладывая листьями хрена, смородины и вишни, добавить зонтик укропа. Залить банки кипятком, оставить на 15 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в воду специи, соль и мед, довести до кипения. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры с чесноком

2 кг помидоров, 40 г чеснока, 1 зонтик укропа

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 150 г сахара, 40 мл 9%-ного уксуса, 7–8 бутонов гвоздики, по 7–8 горошин черного и душистого перца*

У помидоров вырезать плодоножку, вложить на ее место зубчик чеснока или его половинку. Наполнить банку подготовленными помидорами, сверху положить зонтик укропа, залить кипятком и оставить на 15–20 мин. Затем воду слить. Для маринада добавить в воду специи, соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить помидоры горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры, маринованные с алычой

1–1,2 кг помидоров, 250–300 г кислой алычи, 10 г свежего острого перца, по 4 листа вишни и черной смородины, 2–3 веточки укропа

Для маринада: *1,2–1,5 л воды, 50 г соли, 70 г сахара, 4 горошины душистого перца*

Помидоры вымыть, уложить в 3-литровую банку, пересыпая алычой, кольцами острого перца, листьями и укропом. Залить кипятком, оставить на 20 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Довести воду до кипения, добавить душистый перец, соль и сахар. Помидоры залить кипящим маринадом. Банку сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры, маринованные со сливами

1,3–1,5 кг помидоров, 500 г плотных слив, 100 г репчатого лука, 15 г чеснока, 2 лавровых листа, 1 лист хрена, 1 зонтик укропа, по 5 горошин черного и душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 40 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры и сливы проколоть зубочисткой в нескольких местах. Лук нарезать кольцами. На дно банки положить лист хрена, чеснок, укроп, лавровый лист и перец. Сверху выложить помидоры, перекладывая сливами и луком. Залить кипятком, оставить на 15 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Добавить в воду соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Влить кипящий маринад в банку, сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры с виноградом

1,2–1,4 кг помидоров, 200–400 г винограда, 100 г репчатого лука, 1 веточка базилика, 3–4 бутона гвоздики, 5–6 горошин душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 100 г сахара, 25 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры проколоть. Ягоды винограда снять с кисти. Лук нарезать кольцами. Подготовленные продукты уложить в банку, добавить базилик и специи, залить кипятком на 15–20 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. Добавить в воду соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Сразу же влить маринад в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры с виноградными листьями

2 кг помидоров, 200 г молодых виноградных листьев
Для маринада: *1 л воды, 100 г сахара, 30 г соли*

Листья винограда вымыть, срезать веточки у основания. Помидоры проколоть со стороны плодоножки, выложить в банку, перекладывая виноградными листьями. Влить в банку кипяток, чтобы немного выплеснулся, и оставить на 15 мин. Воду слить и повторить процедуру. Для маринада в воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Помидоры залить кипящим маринадом. Банку сразу закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры, маринованные с бархатцами

600–800 г помидоров, 2–3 цветка бархатцев, 15 мл 9%-ного уксуса

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 50 г сахара*

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 1 л. В банку уложить бархатцы и помидоры, залить кипятком, оставить на 15 мин. Затем воду слить и использовать для приготовления маринада. В воду добавить соль, сахар, довести до кипения. Помидоры залить кипящим маринадом, добавить уксус. Стерилизовать банку 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Помидоры в желе

600–800 г помидоров, 100 г репчатого лука, зелень петрушки и укропа, 30 г соли, 25 г сахара, 10 г желатина, 15 мл растительного масла, 15 мл 9%-ного уксуса

Помидоры нарезать четвертями, уложить в литровую банку, пересыпая рубленой зеленью и кольцами лука. Всыпать соль, сахар, желатин, влить уксус, масло и залить кипятком. Накрыть банку крышкой и стерилизовать 15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Помидоры в желе по-латышски

1,5 кг помидоров

Для заливки: *1 л воды, 70 г сахара, 40 г соли, 15 г желатина, 1 лавровый лист, по 2–4 горошины черного и душистого перца*

Желатин залить небольшим количеством кипяченой воды, оставить на 1 ч. Помидоры нарезать дольками, уложить в подготовленные банки. В оставшуюся воду добавить специи, соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня, влить разбухший желатин, перемешать до его растворения. Заливку влить в банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 7–10 мин, 1 л – 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные очищенные помидоры

1,2–1,5 кг небольших помидоров

Для маринада: *1–1,2 кг крупных помидоров, 30 г соли, 1 лавровый лист, по 3–4 горошины черного и душистого перца, сушеный базилик и укроп по вкусу*

На небольших помидорах сделать неглубокие крестообразные надрезы. Опустить их в кипяток на 1–2 мин, затем сразу поместить в холодную воду, вынуть и очистить от кожицы. Подготовленные помидоры уложить в банки. Крупные помидоры нарезать, выложить в сотейник, проварить до однородности. Затем протереть массу через сито, добавить соль, специи, довести до кипения. Горячую томатную массу выложить в банки с помидорами, заполнив все пустоты, и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 8–10 мин, 1 л – 12–15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Помидоры в собственном соку

2 кг небольших помидоров

Для маринада: *1,8 кг крупных переспевших помидоров, 30 г чеснока, свежий острый перец по вкусу, 30 г соли, 10 г сахара, гвоздика, молотый черный перец по вкусу*

Небольшие помидоры проколоть и разложить в банки. Залить кипятком, оставить на 20–30 мин, затем воду слить, измерить ее объем. Крупные помидоры, чеснок и острый перец измельчить с помощью блендера. Если томатной массы получилось меньше, чем объем воды, слитой из банки с помидорами, разбавить ее кипятком до нужного объема. Добавить соль, сахар, специи и довести до кипения. Горячую томатную массу влить в банки с помидорами, чтобы не осталось пустот, и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры в собственном соку «Пикантные»

1,5 кг плотных помидоров

Для маринада: *1,5 кг помидоров, 200–300 г болгарского перца, 50 г чеснока, 50 г хрена, 100 г сахара, 60 г соли*

Плотные помидоры проколоть в нескольких местах, уложить в стерилизованные банки. Для маринада помидоры, болгарский перец, чеснок и хрен измельчить с помощью блендера или мясорубки. Довести массу до кипения, добавить соль, сахар, кипятить 1 мин. Влить кипящий маринад в банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Консервированные фаршированные помидоры

1 кг помидоров, 200 г болгарского перца, 60 г чеснока, 60 г зелени петрушки и укропа, 25–30 г свежего острого перца, 5 г молотого черного перца, 50 мл уксуса, щепотка соли

Для маринада: *1 л воды, 80 г сахара, 50 г соли, 15 мл 9%-ного уксуса*

Болгарский и острый перец очистить от семян. Очищенный перец, чеснок и зелень измельчить с помощью блендера или мясорубки. Добавить соль, молотый черный перец и уксус, оставить на 1 ч. Плотные помидоры тщательно вымыть, вырезать плодоножку и часть прилегающей к ней мякоти. Поместить в образовавшееся углубление начинку из измельченных овощей. Фаршированные помидоры плотно уложить в литровые банки. Для маринада вскипятить воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать и укутать до остывания. Банки большего объема необходимо стерилизовать.

Половинки помидоров в сладком маринаде

1,7–2 кг помидоров, 30 г чеснока, 2–3 веточки укропа, по 3–4 листа смородины и вишни, 1 лавровый лист, 5–6 горошин душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 170 г сахара, 30 г соли, 70 мл 9%-ного уксуса*

Плотные помидоры разрезать пополам, уложить в банки, перекладывая чесноком, зеленью и листьями, добавить специи. Залить кипятком и оставить на 20 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Помидоры, нарезанные четвертями

1,2–1,4 кг помидоров, 100 г репчатого лука, 25 г чеснока, 30 мл растительного масла, 2 листа хрена, по 2 веточки петрушки и укропа

Для маринада: *1 л воды, 70 г сахара, 30 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса, по 4–5 горошин черного и душистого перца, 1 лавровый лист*

Рецепт рассчитан на 2 банки объемом 1 л. На дно банок уложить по листу хрена, веточке петрушки и укропа, паре зубчиков чеснока. Сверху плотно уложить разрезанные на четверти помидоры и кольца лука. Для маринада в воду добавить специи, соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить помидоры кипящим маринадом, сверху влить немного масла. Стерилизовать банки в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Половинки помидоров с луком и медом

1 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 2–4 бутона гвоздики, 3–6 горошин душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 40 г соли, 60 г меда, 30 мл 9%-ного уксуса*

Плотные помидоры разрезать пополам, лук нарезать кольцами. На дно стерилизованных банок положить специи. Сверху выложить помидоры, перекладывая кольцами лука. В кипящей воде растворить соль и мед, влить уксус и снять с огня. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать 7–10 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Половинки помидоров с растительным маслом

1,2–1,5 кг помидоров, 100 г репчатого лука, 6–8 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 30 мл растительного масла, 10 мл 9%-ного уксуса

Для маринада: *1 л воды, 70 г соли, 50 г сахара*

Рецепт рассчитан на 2 банки объемом 1 л. Плотные помидоры разрезать пополам, лук нарезать кольцами. Уложить помидоры в стерилизованные банки, пересыпая кольцами лука и специями. В каждую банку добавить по 15 мл растительного масла. Смешать все ингредиенты для маринада и довести до кипения. Влить в банки кипящий маринад, добавить в каждую по 5 мл уксуса, сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Зеленые помидоры фаршированные

1,5 кг зеленых помидоров, 100 г моркови, 30 г чеснока, 20 г свежего острого перца, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 8–10 горошин черного перца

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 60 г сахара, 30 мл 9%-ного уксуса*

Морковь натереть на мелкой терке и смешать с измельченным острым перцем и пропущенным через пресс чесноком. Зеленые помидоры тщательно вымыть, вырезать плодоножку и часть прилегающей к ней мякоти. Заполнить углубление морковной смесью. Аккуратно уложить фаршированные помидоры в стерилизованные банки, добавить специи. Приготовить маринад из указанных ингредиентов, влить в банки. Накрыть их крышками и стерилизовать: банки объемом 1 л – 15 мин, 2 л – 25 мин. Затем закатать и укутать до остывания. Банки с фаршированными помидорами лучше не переворачивать.

Маринованные помидоры черри с луком

1 кг помидоров черри, 150–200 г репчатого лука, 10 г перца чили

Для маринада: *500 мл воды, 20 г соли, 20 г сахара, 15 мл 9%-ного уксуса*

Лук и перец чили нарезать кольцами, выложить на дно банок. Сверху уложить помидоры, залить кипятком, оставить на 10–15 мин. Затем воду слить, добавить в нее соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить помидоры кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные зеленые помидоры

1,5–1,8 кг зеленых помидоров, 20 г чеснока

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 40 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса, 2–3 лавровых листа, 8 горошин черного перца*

Зеленые помидоры бланшировать в кипящей воде небольшими порциями по 20–30 с. Затем переложить в подготовленные банки, добавить чеснок. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар, пряности, кипятить 1 мин. Влить уксус и снять с огня. Сразу же залить маринадом помидоры. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Зеленые помидоры острые

1 кг зеленых помидоров, 20 г свежего острого перца, лавровый лист, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 50 г сахара, 40 мл 9%-ного уксуса*

На дно подготовленной банки положить специи. Сверху выложить разрезанные на четверти зеленые помидоры и мелко нарезанный острый перец. Банку доверху залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить, добавить соль, сахар, довести до кипения. Снять с огня и влить уксус. Помидоры залить горячим маринадом. Банку закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованный перец

2 кг болгарского перца желтого и красного цвета
Для маринада: *800 мл воды, 100 мл растительного масла, 30 г соли, 150 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

Нарезать перец дольками. Для маринада смешать все составляющие, довести до кипения. Небольшими порциями опускать перец в кипящий маринад, бланшировать 5 мин. Затем переложить шумовкой в подготовленные банки и залить кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Перец в маринаде с чесноком

2 кг болгарского перца разного цвета

Для маринада: *1 л воды, 100–120 г сахара, 30 г соли, 70 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 10 г чеснока, лавровый лист, душистый и черный перец горошком по вкусу*

Болгарский перец очистить, нарезать кольцами. Для маринада довести до кипения воду, добавить специи, нарезанный чеснок, масло, соль и сахар. Если перец недостаточно сладкий, можно положить больше сахара. Перец бланшировать в кипящем маринаде 10 мин, затем шумовкой выложить в подготовленные банки. В маринад добавить уксус, вскипятить и залить перец. Банки тут же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Перец в томатном маринаде

3 кг болгарского перца

Для маринада: *1 л томатного сока, 30 г соли, 25 г сахара, 20 г чеснока, 5–10 г свежего острого перца*

У болгарского перца удалить плодоножки и семена, нарезать произвольно, выложить в стерилизованные банки. Для маринада томатный сок довести до кипения, добавить пропущенный через пресс чеснок, измельченный острый перец, соль, сахар, кипятить 2 мин. Залить перец кипящим маринадом. Банки стерилизовать: объемом 1 л – 15 мин, объемом 2 л – 20 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Перец в медовом маринаде

2,5 кг болгарского перца красного и желтого цвета
Для маринада: *1 л воды, 300 г меда, 100 мл 9%-ного уксуса, 150 мл растительного масла, 30 г соли, душистый перец и гвоздика по вкусу*

Болгарский перец разрезать на половинки, удалить семена. Для маринада смешать все составляющие, довести до кипения. В приготовленном маринаде бланшировать перец небольшими порциями по 3–4 мин, после чего переложить в подготовленные банки. Залить перец кипящим маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать: объемом 0,5 л – 10–15 мин, 1 л – 15–20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный перец с яблоками

1,5 кг болгарского перца, 1,5 кг плотных кисло-сладких яблок

Для маринада: *2 л воды, 400 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса, щепотка соли*

У перца и яблок удалить семена, нарезать крупными дольками. Для приготовления маринада в кипящую воду добавить сахар, соль и уксус. В кипящий маринад опускать перец и яблоки небольшими порциями, бланшировать 1–2 мин. Затем переложить в стерилизованные банки и залить кипящим маринадом. Банки сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный перец с яблоками и чесноком

1,2 кг перца, 1 кг плотных яблок, 30 г чеснока
Для маринада: *1 л воды, 40 г соли, 150 г сахара, 25 мл 9%-ного уксуса*

У перца и яблок удалить семена, нарезать дольками. Чеснок нарезать пластинами. Подготовленные продукты уложить в стерилизованные банки. Довести до кипения воду с сахаром и солью, снять с огня, добавить уксус. Влить маринад в банки, накрыть крышками и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 5–7 мин, 1 л – 10 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Ассорти из перца в томатной заливке

800–900 г болгарского перца, 400 г острого перца

Для маринада: *900 мл томатного сока, 50 г соли, 50 г сахара, 15 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла*

У перца удалить плодоножки и семена, выложить на противень и запекать в разогретой до 180 °С духовке 10–15 мин. Горячий перец выложить в подготовленные банки. Довести до кипения томатный сок, добавить соль, сахар, растительное масло, варить при слабом кипении 10–15 мин. Влить уксус и снять с огня. Залить перец кипящим маринадом. Банки сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Запеченный болгарский перец в масляном маринаде

2 кг разноцветного болгарского перца, 20 г чеснока

Для маринада: *100 г растительного масла, 10 мл лимонного сока, 10 г соли, 5 г сушеных итальянских трав, 2–3 г молотого черного перца*

Болгарский перец вымыть, обсушить, смазать растительным маслом, выложить на противень и запекать в духовке 15–20 мин при температуре 200 °С. Запеченный перец очистить от кожицы и семян, выделившийся при запекании сок сохранить. Смешать масло, лимонный сок, соль, травы, черный перец, добавить выделившийся из перца сок. Плотно уложить перец в банки, поливая каждый слой маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Перец, фаршированный баклажанами

1 кг болгарского перца, 700 г баклажанов, 200 г моркови, 30 г чеснока, 70 мл растительного масла

Для маринада: *1,5 кг помидоров, 30 г соли, 30 г сахара, лавровый лист, черный и душистый перец горошком, сушеная зелень укропа и базилика по вкусу*

Баклажаны очистить, нарезать крупными ломтиками, посыпать солью, перемешать и оставить на 20 мин. Затем промыть, отжать и мелко нарезать. Морковь натереть на мелкой терке, обжарить в масле до мягкости. Добавить баклажаны, тушить 10–15 мин. Болгарский перец очистить от сердцевины, бланшировать в кипящей воде 5 мин, откинуть на дуршлаг. Подготовленный перец наполнить баклажанной начинкой, уложить в подготовленные банки, пересыпая мелко нарезанным чесноком. Помидоры измельчить с помощью блендера. Довести массу до кипения, добавить соль, сахар, специи и травы, варить 15 мин. Залить перец горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15 мин, 1 л – 25 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Перец в яблочно-медовом маринаде

2 кг болгарского перца желтого и красного цвета

Для маринада: *500 мл воды, 500 мл яблочного сока, 50 г соли, 80–100 г меда, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 2–3 бутона гвоздики, щепотка корицы*

Болгарский перец нарезать произвольно. Для маринада смешать все составляющие (в зависимости от сладости яблочного сока можно увеличить или уменьшить количество меда), довести до кипения и кипятить 3–4 мин. В приготовленном маринаде бланшировать перец небольшими порциями по 4–5 мин, затем переложить в банки. Залить перец кипящим маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать: объемом 0,5 л – 10–15 мин, 1 л – 15–20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Болгарский перец для фарширования

1,2–1,5 кг болгарского перца, 3 зубчика чеснока, 4 горошины душистого перца

Для маринада: *1,2–1,5 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса*

У перца аккуратно вырезать плодоножку с семенами. Подготовленный перец плотно уложить в 3-литровую банку, добавить чеснок и душистый перец. Залить кипятком, оставить на 15 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить перец горячим маринадом. Банку закатать и укутать до остывания.

Болгарский перец для фарширования в томате

1 кг болгарского перца, свежий острый перец и чеснок по вкусу

Для маринада: *1 л томатного сока, 40 г соли, 4–5 горошин черного перца*

У перца аккуратно вырезать плодоножку с семенами. Подготовленный перец бланшировать в кипящей воде 3–4 мин. Дать стечь жидкости. Перец плотно уложить в стерилизованную банку, добавить нарезанный острый перец и чеснок. Довести до кипения томатный сок, добавить перец горошком, соль, кипятить 2 мин. Залить перец кипящим маринадом. Банку закатать и укутать до остывания.

Перец, фаршированный яблоками

1 кг болгарского перца, 1 кг яблок, 200 г репчатого лука, 15 мл лимонного сока

Для маринада: *1 л воды, 100 г сахара, 30 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 5 горошин душистого перца, 4 горошины черного перца, щепотка корицы*

Болгарский перец вымыть, аккуратно вырезать плодоножку с семенами, бланшировать в кипятке 2–3 мин. Яблоки и лук нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Наполнить перец яблочной начинкой и уложить в стерилизованные банки. Для маринада довести до кипения воду со специями, солью, сахаром, маслом. Влить уксус и снять с огня. Залить перец горячим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 15–20 мин. Затем закатать и укутать до остывания. Банки с фаршированным перцем не нужно переворачивать.

Перец, фаршированный зеленью

1 кг болгарского перца

Для начинки: *50–70 г зелени укропа, 50–70 г зелени петрушки, 40 г чеснока, 15 г свежего острого перца, 10 г сахара, 20 г соли, 50 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса*

Болгарский перец промыть, обсушить, выложить на противень и запекать в духовке до мягкости (он должен слегка потемнеть). Горячий перец переложить в пакет, плотно завязать, оставить на 10 мин. Затем аккуратно очистить от кожицы, удалить сердцевину. Выделившуюся при запекании жидкость сохранить. Укроп, петрушку, чеснок и острый перец измельчить в блендере, добавить соль, сахар, уксус и масло. Вложить в каждый перец немного приготовленной начинки. Фаршированный перец уложить в банки объемом 0,5 л, влить жидкость, выделившуюся при запекании. Если ее мало – долить кипятка, заполнив банки доверху, и стерилизовать в течение 15–20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Маринованный острый зеленый перец

700 г острого зеленого перца

Для маринада: *1 л воды, 50 г сахара, 30 г соли, 20 мл растительного масла, 20 мл 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист*

Стручки перца вымыть, сердцевину с семенами не удалять. Для маринада смешать воду, соль, сахар, растительное масло, добавить лавровый лист, довести до кипения. Перец выложить в маринад, бланшировать 7–10 мин, затем переложить в банки. Маринад довести до кипения, добавить уксус, залить перец. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Острый перец «Пикантный»

700–900 г острого перца, 20 г чеснока, 5–6 горошин душистого перца, 2 лавровых листа

Для маринада: *1 л воды, 60 г меда, 30 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса*

Острый перец очистить от плодоножек и семян (лучше работать в перчатках). Уложить стручки в банки, добавить нарезанный чеснок и специи, залить кипятком, оставить на 10 мин. Затем воду слить. Добавить в нее мед, соль, кипятить 2 мин, влить уксус и снять с огня. Залить перец кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный острый перец кольцами

500 г острого перца, 20 г чеснока

Для маринада: *350 мл воды, 150 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 50 г соли*

Перец вымыть, нарезать кольцами. Чеснок нарезать пластинками. Для маринада в кипящую воду добавить соль, сахар, уксус, чеснок. Выложить в маринад острый перец, довести до кипения. Затем переложить в стерилизованную банку, залить маринадом, закатать и укутать до остывания.

Консервированный острый перец

1 кг острого перца, 100 г зелени сельдерея, 15–20 г чеснока, 4–5 лавровых листьев

Для рассола: *1 л воды, 80 г соли*

На дно емкости для квашения положить вымытую и обсушенную зелень сельдерея. Сверху выложить проколотый возле плодоножки острый перец, нарезанный чеснок и лавровый лист. В кипящей воде растворить соль, остудить. Залить перец остывшим рассолом, сверху установить небольшой гнет. Оставить при комнатной температуре на 5–10 дней, периодически перемешивать. Когда перец посветлеет, он готов. Разложить перец в стерилизованные банки. Воду, оставшуюся от квашения, вскипятить, залить перец. Банки закатать, перевернуть и укутать на 2 часа.

Маринованный острый перец в томате

1 кг красного острого перца
Для маринада: *2 кг помидоров, 70 г сахара, 40 г соли, 50 мл растительного масла, 20 мл 9%-ного уксуса*

Стручки перца вымыть, сердцевину с семенами оставить. Помидоры измельчить с помощью блендера или протереть через сито. Массу довести до кипения, добавить соль, сахар, растительное масло, кипятить 15 мин. Выложить в маринад перец и варить на слабом огне 15–20 мин, затем с помощью вилки разложить перец в банки. Маринад довести до кипения, влить в него уксус и снять с огня. Залить перец горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные баклажаны

3 кг баклажанов, 50 г чеснока, 3–5 лавровых листьев, 10–15 горошин черного перца

Для маринада: *1,5 л воды, 50 г сахара, 60 г соли, 200 мл 9%-ного уксуса*

У баклажанов срезать плодоножки, проколоть в нескольких местах. Опустить в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и бланшировать 2–3 мин, затем вынуть и отжать под гнетом. На дно стерилизованных банок положить специи и зубчики чеснока. Плотно заполнить банку баклажанами. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус. Когда закипит, снять с огня. Залить баклажаны горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные фаршированные баклажаны

2,5 кг мелких баклажанов, 200 г моркови, 200 г болгарского перца, 100 г зелени (петрушка, укроп, сельдерей), 50 г чеснока, 30 мл растительного масла

Для маринада: *1 л воды, 150 мл 9%-ного уксуса, 50 г соли, 1 лавровый лист, по 3–4 горошины черного и душистого перца*

У баклажанов срезать плодоножки, сделать продольный надрез. Опустить в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и бланшировать 3–4 мин. Затем отжать под гнетом. Морковь и болгарский перец нарезать тонкой соломкой, тушить в растительном масле до мягкости. Смешать с пропущенным через пресс чесноком. Нафаршировать баклажаны этой смесью, уложить в стерилизованные банки, пересыпая зеленью. Для маринада вскипятить воду со специями и солью, влить уксус, снять с огня. Залить баклажаны горячим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Консервированные баклажаны с перцем

2,5 кг баклажанов, 100 г красного болгарского перца, 30 г свежего острого перца, 50 г чеснока, 100 мл 9%-ного уксуса

Для рассола: *1 л воды, 30 г соли*

Болгарский перец нарезать кусочками, острый перец – кольцами, чеснок – пластинками. У баклажанов удалить плодоножку. В большую кастрюлю влить воду, добавить соль (100 г соли на 1,5 л воды), довести до кипения. Небольшими порциями опускать баклажаны в кипяток и варить до мягкости (10–15 мин в зависимости от размера). На дно банок налить уксус, положить немного чеснока и перца. Сверху плотно уложить баклажаны, пересыпая чесноком, острым и болгарским перцем. Отдельно приготовить рассол, растворив соль в кипятке. Когда банки будут заполнены, залить овощи рассолом. Банки накрыть крышками и стерилизовать: объемом 1 л – 10 мин, 2 л – 20 мин, 3 л – 30 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Консервированные баклажаны с кинзой

1 кг баклажанов, 50 г зелени петрушки и кинзы, 30 г чеснока, 15 г соли, 20 мл 9%-ного уксуса

У баклажанов удалить плодоножку, сделать длинный боковой надрез в виде кармашка. Опустить баклажаны в кипящую подсоленную воду (30 г соли на 1 л воды) на 3–5 мин. Затем извлечь и отжать под гнетом, чтобы вышла горечь. Зелень и чеснок измельчить, смешать с солью. Начинить баклажаны смесью, плотно уложить в стерилизованные банки, залить рассолом, влить уксус. Банки накрыть крышками и стерилизовать: объемом 0,5 л – 15 мин, 1 л – 25 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Маринованная цветная капуста

1,5–2 кг цветной капусты, 3 лавровых листа, по 8–10 горошин черного и душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 170 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 50 г сахара*

Цветную капусту разобрать на соцветия, бланшировать 2–3 мин в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Уложить соцветия в банки, добавить специи. Для маринада довести до кипения воду, добавить соль, сахар и уксус. Залить капусту кипящим маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать 20 мин (время указано для банок объемом 1 л). Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Консервированные баклажаны с луком и зеленью

1,5 кг баклажанов, 150 г зелени (сельдерей, петрушка, укроп), 100 г репчатого лука, 40 г чеснока

Для маринада: *1,8 л воды, 60 г соли, 200 мл 9%-ного уксуса, 2–3 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца*

У баклажанов удалить плодоножку, бланшировать в кипящей подсоленной воде 5 мин. Затем отжать под гнетом, чтобы вышла горечь. Зелень и лук мелко нарезать, добавить пропущенный через пресс чеснок. В каждом баклажане сделать надрез вдоль, вложить внутрь немного начинки. Для маринада довести до кипения воду с солью и специями, влить уксус, снять с огня. Залить баклажаны горячим маринадом и поставить под гнет на 2–3 дня. Затем переложить в стерилизованные банки. Жидкость, в которой квасились баклажаны, довести до кипения и влить в банки. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 15–20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Маринованная цветная капуста «Острая»

1 кг цветной капусты, 20 г свежего острого перца, 20 г чеснока

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса, 4–5 горошин черного перца*

Капусту разобрать на соцветия, опустить в подсоленную кипящую воду (20 г соли на 1 л воды) на 2–3 мин. Затем выложить в стерилизованные банки, перекладывая чесноком и кольцами острого перца. Залить кипятком на 2–3 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее перец горошком, соль и сахар, вскипятить, влить уксус. Залить капусту кипящим маринадом. Банки сразу закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная цветная капуста с морковью

1 кг цветной капусты, 100 г моркови, 10 г свежего острого перца, 2–3 веточки петрушки

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

Морковь нарезать кружочками, острый перец – кольцами. Капусту разделить на соцветия, тщательно промыть. На дно стерилизованных банок выложить петрушку, острый перец и морковь. Заполнить банки капустой, залить кипятком и оставить на 20 мин. Затем воду слить. Для маринада растворить в кипящей воде соль и сахар, влить уксус, после закипания снять с огня. Залить капусту кипящим маринадом. Банки сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная цветная капуста с морковью и сельдереем

1 кг цветной капусты, 100 г черешков сельдерея, 100 г моркови, пряная зелень по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 90 г сахара, 140 мл 9%-ного уксуса, черный и душистый перец по вкусу*

Цветную капусту тщательно промыть, разделить на соцветия. Морковь и черешки сельдерея нарезать произвольно. В стерилизованные банки положить зелень и овощи, залить кипятком, оставить на 15 мин. Для маринада довести до кипения воду с солью, сахаром и специями, влить уксус и снять с огня. Слить жидкость из банок и сразу же влить горячий маринад. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная брокколи

1,2–1,5 кг брокколи

Для маринада: *1 л воды, 20 г соли, 70–80 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса, 5 г зерен горчицы, 1 лавровый лист*

Брокколи вымыть, разобрать на соцветия и бланшировать 3–4 мин в кипящей подкисленной воде (3 г лимонной кислоты на 1 л воды). Уложить капусту в стерилизованные банки. Для маринада растворить в воде соль и сахар, добавить специи и довести до кипения. Влить уксус и снять с огня. Залить брокколи кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Маринованная брюссельская капуста

1 кг брюссельской капусты
Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 40 г сахара, 70 мл 9%-ного уксуса, 3–4 горошины черного перца*

Кочанчики брюссельской капусты отделить от стеблей, тщательно промыть, крупные разрезать пополам. Затем бланшировать 4–5 мин в кипящей воде, подкисленной щепоткой лимонной кислоты. Подготовленную капусту выложить в стерилизованные банки. Все ингредиенты для маринада довести до кипения. Залить капусту кипящим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная цветная капуста со свеклой

1,5 кг цветной капусты, 200 г свеклы
Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса, черный и душистый перец по вкусу*

Капусту разобрать на соцветия, тщательно промыть. Свеклу очистить, нашинковать или натереть на терке. Уложить в стерилизованные банки капусту, пересыпая свеклой. Залить кипятком на 2–3 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар и специи, довести до кипения, влить уксус. Залить овощи горячим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать в течение 10 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная капуста с яблоками

1 кг белокочанной капусты, 400–500 г яблок
Для маринада: *1 л воды, 50 г сахара, 30 г соли, 40 мл 9%-ного уксуса*

Капусту нарезать крупными шашечками. Яблоки разрезать на 4–8 частей, удалить семена. В стерилизованные литровые банки уложить капусту и яблоки, не уплотнять. Залить кипятком, оставить на 8–10 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль и сахар, довести до кипения, влить укус и снять с огня. Залить капусту горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Консервированная капуста с тмином

1 кг белокочанной капусты

Для маринада: *1 л воды, 125 г сахара, 100 г соли, 130 мл 9%-ного уксуса, щепотка тмина*

Капусту нашинковать полосками толщиной 5–6 мм, бланшировать 1 мин в кипящей воде и сразу же промыть холодной водой. Дать полностью стечь воде. Для маринада довести до кипения воду с солью, сахаром и тмином, влить уксус. Когда закипит, снять с огня. В банку влить немного горячего маринада, наполнить капустой, залить маринадом доверху. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 10–12 мин, 1 л – 13–15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Консервированная краснокочанная капуста со сливами

1 кг краснокочанной капусты, 250–300 г слив, 2–3 бутона гвоздики, 3–4 горошины душистого перца, щепотка молотой корицы

Для маринада: *1 л воды, 80 г соли, 200 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса*

Краснокочанную капусту нашинковать, бланшировать в кипящей воде 1 мин, затем промыть холодной водой. Из слив удалить косточки, нарезать на половинки или четверти, обдать кипятком. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус. Когда закипит, снять с огня. Влить немного маринада в банку. Уложить слоями капусту и сливы, добавить специи, залить маринадом доверху. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 12 мин, 1 л – 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Консервированный зеленый горошек

1,5 кг зеленого горошка

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 4 г лимонной кислоты*

Довести до кипения воду, добавить соль. Небольшими порциями опускать в кипяток горошек и бланшировать 1 мин. С помощью шумовки выложить горошек в банки. В воду, в которой он варился, добавить лимонную кислоту, довести до кипения. Залить горошек кипящим маринадом. Банки объемом 0,5 л стерилизовать 30 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный лук

1 кг лука-шалота или мелкого репчатого лука, 4–6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 5 г зерен горчицы

Для маринада: *800 мл воды, 200 мл 9%-ного уксуса, 25 г сахара, 10 г соли*

Луковицы тщательно вымыть и опустить в кипящую воду на 2–3 мин. Затем обдать холодной водой, дать жидкости стечь. Лук очистить, срезать нижнюю часть с остатками корней. На дно стерилизованных банок положить специи, заполнить банки луком. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Залить лук горячим маринадом и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 12–15 мин, 1 л – 20–25 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Консервированная краснокочанная капуста со свеклой

1 кг краснокочанной капусты, 150 г свеклы, 20 г соли, 2–3 лавровых листа, 4–6 горошин черного перца, 4–6 бутонов гвоздики

Для маринада: *1 л воды, 20 г соли, 40 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса*

Кочан капусты очистить от верхних листьев, удалить кочерыжку и нарезать крупными шашечками. Свеклу очистить, крупно нарезать, соединить с капустой, посыпать солью, перемешать, оставить на 2 ч. Затем выложить в стерилизованные банки, добавить специи, уплотнить. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус. Когда смесь закипит, снять с огня. Залить овощи горячим маринадом и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Консервированная кукуруза

Кукуруза
Для маринада: *1 л воды, 10 г соли, 25 г сахара*

Молодые початки кукурузы опустить в кипящую воду на 30 мин. Затем вынуть, остудить, срезать зерна. Для маринада добавить в воду соль и сахар, довести до кипения. В кипящий маринад выложить зерна кукурузы и варить на слабом огне 30 мин. С помощью шумовки выложить зерна в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный чеснок

250–300 г чеснока, 10 г соли, 25 г сахара, 20 мл 9%-ного уксуса, специи по вкусу

Чеснок разделить на зубчики, очистить от шелухи, тщательно вымыть. Уложить специи и чеснок в банку объемом 0,5 л. Всыпать соль, сахар, залить кипятком, накрыть крышкой и стерилизовать 5 мин. Затем влить уксус, сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный чеснок по-армянски

700–800 г чеснока

Для маринада: *300 мл воды, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г соли, 50 г сахара, 5 г корицы, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 2 лавровых листа*

Чеснок разделить на зубчики, очистить, опустить в кипяток на несколько секунд, затем промыть холодной водой. Подготовленный чеснок уложить в банку. Для маринада довести до кипения воду с солью, сахаром и специями, влить уксус и снять с огня. Залить чеснок горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная морковь «Закусочная»

1,5–1,7 кг моркови, 30 г чеснока, 4–5 веточек укропа
Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 25 г сахара, 80 мл 9%-ного уксуса, специи по вкусу*

Молодую некрупную морковь вымыть, срезать хвостик и ботву с небольшим участком прилегающего к ней корня. Подготовленную морковь нарезать крупными кусочками, опустить в кипящую воду на 5–7 мин. Затем остудить и очистить. На дно банок положить по веточке укропа и паре зубчиков чеснока. Сверху плотно уложить морковь. Для маринада довести до кипения воду с сахаром, солью и специями, влить уксус и снять огня. Залить морковь горячим маринадом и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 25 мин, 1 л – 35 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные стрелки чеснока

500 г стрелок чеснока, 10 г свежего острого перца
Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса*

Стрелки собрать прежде, чем у чеснока начнут наливаться головки. Собранные стрелки промыть, обсушить, нарезать крупными кусочками, плотно уложить в стерилизованные банки, добавить кольца острого перца. Залить кипятком, оставить на 10 мин, затем воду слить. Для маринада в воду добавить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить чеснок горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Овощное ассорти

300 г помидоров, 300 г огурцов, 300 г болгарского перца, 100 г моркови, 100 г кабачков, пряная зелень по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 40 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры проколоть. Болгарский перец очистить от семян, крупно нарезать. Морковь, огурцы и кабачки нарезать кружочками. Овощи уложить в банки слоями, перекладывая пряной зеленью. Залить кипятком, оставить до остывания, затем воду слить. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная тыква пряная

1 кг тыквы

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 60 г сахара, 75 мл 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 г молотой корицы, 2–3 г молотого имбиря*

Тыкву очистить от кожуры, удалить семена и прилегающую к ним рыхлую мякоть. Нарезать тыкву кубиками, бланшировать в кипящей воде 1 мин, затем разложить в банки. Для маринада довести до кипения воду со специями, добавить соль, сахар, снять с огня и влить уксус. Залить тыкву кипящим маринадом и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 5–7 мин, 1 л – 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Ассорти «Щедрое лето»

1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 800 г цветной капусты, 500 г небольших патиссонов, 400 г моркови, 500 г лука-шалота, черешки сельдерея, зелень петрушки и укропа

Для маринада: *1 л воды, 40 г соли, 70 г сахара, 70 мл 9%-ного уксуса, лавровый лист, 2–3 бутона гвоздики, 3–5 горошин душистого перца*

У огурцов срезать хвостики. Помидоры проколоть со стороны плодоножки. Цветную капусту разделить на соцветия. Патиссоны нарезать крупными кусочками. Морковь очистить, нарезать произвольно. Лук очистить. Черешки сельдерея нарезать. Уложить овощи в подготовленные банки, перекладывая зеленью. Залить кипятком, оставить на 10 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее соль, сахар, специи, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом. Банки объемом 1 л стерилизовать 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Ассорти «Огородное»

500 г небольших огурцов, 500 г помидоров, 500 г кабачков, 500 г болгарского перца, 50 г чеснока, 10–30 г свежего острого перца, листья винограда, черной смородины, хрена

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 100 г сахара, 80 мл 9%-ного уксуса, душистый и черный перец горошком*

У огурцов срезать хвостики. Помидоры проколоть со стороны плодоножки. Кабачки нарезать кружочками, болгарский перец разрезать на четверти. На дно подготовленных банок положить листья винограда, смородины, хрена, зубчики чеснока и кольца острого перца. Сверху выложить овощи, залить кипятком и оставить до остывания, затем слить. Для маринада в воду добавить соль, сахар, специи, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом и стерилизовать: банки объемом 1 л – 10–15 мин, 2 л – 20–25 мин, 3 л – 30–35 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Чеснок, маринованный головками

600–700 г чеснока, листья смородины и вишни, гвоздика, перец горошком

Для маринада: *500 мл воды, 30 г соли, 25 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса*

На дно стерилизованных банок положить промытые листья смородины и вишни, гвоздику, перец горошком. Головки молодого чеснока вымыть, срезать корни, очистить от верхней шелухи, оставив тонкий нижний слой. Опустить в кипяток, сразу же вынуть и разложить в банки. Для маринада в воду добавить соль и сахар, довести до кипения, влить уксус. Залить чеснок горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 1 л в течение 7 мин, затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные овощи ассорти

800 г помидоров, 600 г огурцов, 300 г кабачков, 200 г болгарского перца, 50 г чеснока, 15 г свежего острого перца, веточки петрушки и укропа, душистый и черный перец по вкусу

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

Помидоры проколоть со стороны плодоножки. Огурцы, кабачки и болгарский перец нарезать кружочками. На дно банок положить петрушку, укроп, чеснок, нарезанный острый перец и специи. Сверху уложить овощи. Для маринада вскипятить воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Овощи залить горячим маринадом и стерилизовать: банки объемом 1 л – 10–15 мин, 2 л – 20–25 мин, 3 л – 35 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Ассорти «Хозяюшка»

500 г цветной капусты, 500 г огурцов, 200 г болгарского перца, 200 г стручковой фасоли или другие овощи по вкусу

Для маринада: *1,5 л воды, 100 г сахара, 60 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса*

Цветную капусту разобрать на соцветия. Огурцы нарезать крупными кружочками, болгарский перец – полосками. У стручковой фасоли срезать хвостики. Подготовленные овощи уложить в банки. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом и стерилизовать: банки объемом 1 л – 10 мин, 2 л – 15–20 мин, 3 л – 25 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные овощи ассорти с белокочанной капустой

300 г кабачков, 300 г огурцов, 400 г помидоров, 300 г белокочанной капусты, 200 г болгарского перца, 100 г моркови, 30 г чеснока, 20 г корня хрена, 10 г свежего острого перца, 3 лавровых листа, по 4–5 горошин черного и душистого перца, 1 зонтик укропа

Для маринада: *1 л воды, 100 г сахара, 60 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса*

Пропорции овощей для этого рецепта можно менять по своему вкусу. Кабачки и морковь нарезать кружочками, капусту – крупными кусками, болгарский перец разрезать на четверти. Помидоры проколоть. На дно банки положить специи, укроп, нарезанный острый перец, чеснок и хрен. Сверху выложить овощи, залить кипятком на 15 мин. Затем воду слить, измерить ее объем и использовать для приготовления маринада. В воду добавить соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить овощи кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Ассорти из огурцов и помидоров

500 г огурцов, 500 г помидоров, 2 листа хрена, 20 г корня хрена, чеснок, зонтик укропа

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 25 г сахара, 40 мл 9%-ного уксуса, 5–6 горошин черного перца, 3–4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист*

На дно стерилизованных банок положить нарезанный корень и лист хрена, чеснок, укроп. Сверху уложить огурцы, а затем проколотые со стороны плодоножки помидоры. Овощи залить кипятком на 10 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее специи, соль и сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом. Банки закатать и укутать до остывания.

Маринованный виноград

1,2–1,5 кг винограда

Для маринада: *1 л воды, 40 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 30 г соли, 10 г молотой корицы, 4 горошины душистого перца*

Ягоды винограда плотно уложить в банки, залить кипятком и оставить на 10 мин. Затем воду слить, добавить к ней соль, сахар, специи, довести до кипения, влить уксус. Залить виноград горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные виноградные листья

Молодые виноградные листья (желательно белого винограда)

Для маринада: *1 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса*

Листья тщательно промыть, плотно уложить в стерилизованные банки. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Сразу же влить маринад в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Виноград закусочный

1,2–1,5 кг винограда

Для маринада: *1 л воды, 60 мл 9%-ного уксуса, 25 г сахара, 30 г соли, 3 лавровых листа, 4–6 бутонов гвоздики, 2 г коры дуба*

Виноград перебрать, бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Затем уложить в подготовленные банки. Для маринада в воду добавить специи, соль, сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить виноград кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованная вишня

2 кг вишни, 6–8 листьев вишни

Для маринада: *1 л воды, 400 г сахара, щепотка соли, 200 мл 9%-ного уксуса, 50 мл красного сухого вина, 1 лавровый лист, 8–10 горошин душистого перца, щепотка молотого кардамона*

Вишню перебрать, удалить косточки. Уложить ягоды в стерилизованные банки, добавить в каждую пару вымытых вишневых листьев. Для маринада вскипятить воду с солью, сахаром и специями, варить 5–7 мин. Влить уксус и вино, когда закипит, снять с огня. Залить вишню горячим маринадом. Банки накрыть крышками и стерилизовать: объемом 0,5 л – 10 мин, 1 л – 12–15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные сливы

600–800 г твердых слив

Для маринада: *300–400 мл воды, 70 г сахара, щепотка соли, 5–6 горошин душистого перца, 5–6 бутонов гвоздики, 40 мл 9%-ного уксуса*

Сливы уложить в литровую банку, залить кипятком на 1 мин. Воду слить, добавить в нее сахар, соль, специи, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить сливы кипящим маринадом. Стерилизовать банку объемом 1 л в течение 7–10 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Консервированные сливы с чесноком

2 кг слив, 100 г чеснока

Для маринада: *1 л воды, 400 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса, по 8–10 горошин черного и душистого перца, 6–7 бутонов гвоздики, 1 лавровый лист*

Зубчики чеснока разрезать вдоль на 2 части. Сливы надрезать вдоль, удалить косточку и вложить вместо нее половинку зубчика чеснока. Уложить сливы в подготовленные банки, залить кипятком на 15 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее специи и сахар, довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Залить сливы горячим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные сливы без стерилизации

3 кг твердых слив

Для маринада: *1,5 л воды, 400 г сахара, 90 г соли, 150 мл 9%-ного уксуса, 1–2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, щепотка корицы*

Сливы бланшировать в кипящей воде 1 мин, затем уложить в банки. Для маринада в воду добавить соль, сахар и специи, довести до кипения. Влить уксус и снять с огня. Залить сливы кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованный арбуз

2–2,2 кг арбуза, специи по вкусу

Для маринада: *1–1,2 л воды, 30 г соли, 75 г сахара, 5–7 г лимонной кислоты, по 5–6 горошин черного и душистого перца*

Арбуз нарезать дольками, срезать зеленую кожуру. Каждую дольку разрезать на несколько частей, уложить в банку объемом 3 л, добавить специи. Влить в банку кипяток, оставить на 20 мин, затем воду слить и использовать для приготовления маринада. Добавить в нее специи, соль, сахар, довести до кипения. Залить арбузы кипящим маринадом, всыпать лимонную кислоту. Банку сразу же закатать.

Маринованные опята в собственном соку

1 кг опят, 100 мл воды, 125 мл 9%-ного уксуса, 45 г соли, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, щепотка сушеного укропа

Опята перебрать, тщательно вымыть, выложить в кастрюлю, влить воду. Нагревать на слабом огне 10 мин. За это время грибы пустят сок, появится пена, ее необходимо снять. Добавить соль и специи, варить до готовности. В конце варки влить уксус. Грибы с образовавшимся маринадом разложить в стерилизованные банки, сразу же закатать и укутать до полного остывания.

Маринованные опята с чесноком

1 кг опят, 20 г чеснока, 2 зонтика укропа

Для маринада: *1 л воды, 45 г соли, 30 г сахара, 90 мл 9%-ного уксуса, по 3–4 горошины черного и душистого перца, лавровый лист*

Грибы очистить, тщательно промыть в проточной воде. Выложить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой (20 г соли на 1 л воды) и варить 20 мин, снимая пену. Когда опята опустятся на дно, снять емкость с огня, откинуть грибы на дуршлаг и промыть. Смешать все составляющие для маринада, довести до кипения. Выложить в маринад опята, варить 10–15 мин после закипания. Горячие опята разложить в стерилизованные банки, пересыпая мелко нарезанным чесноком, добавить зонтик укропа, залить кипящим маринадом. Банки закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные белые грибы с укропом

1,5 кг белых грибов

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 75 г сахара, 100 мл яблочного уксуса, 5–6 горошин черного перца, пара зонтиков укропа*

Грибы очистить, тщательно промыть. У крупных грибов шляпки отделить от ножек и разрезать на несколько частей. В кастрюле вскипятить воду, добавить соль (30 г соли на 1 л воды), выложить ножки грибов, варить 10 мин, затем добавить шляпки и варить еще 10 мин. Грибы откинуть на дуршлаг, промыть горячей водой. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар, укроп и перец, влить уксус. В кипящий маринад выложить грибы и варить при слабом кипении до тех пор, пока они не осядут на дно. Затем грибы разложить в сухие стерилизованные банки, залить горячим маринадом. Когда грибы остынут, обвязать горлышки банок пергаментной бумагой и поставить на хранение в холодное место.

Маринованные маслята

2 кг маслят

Для маринада: *1л воды, 50 мл 9%-ного уксуса, 70 г сахара, 50 г соли, 6 горошин душистого перца, 1 лавровый лист, щепотка корицы*

Маслята очистить, тщательно промыть под проточной водой. Бланшировать 10 мин в кипящей подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды), затем промыть горячей водой. Для маринада довести до кипения воду со специями, солью и сахаром, влить уксус. Выложить грибы в кипящий маринад и варить, пока они не осядут на дно. Затем разложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, закрыть полиэтиленовыми крышками. Когда банки остынут, поставить их на хранение в холодное место.

Маринованные маслята с укропом

2 кг маслят, 50 г репчатого лука, 30 г зелени укропа, 20 г чеснока

Для маринада: *1,5 л воды, 30 г соли, 20 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса, лавровый лист, черный перец горошком*

Маслята очистить, тщательно вымыть, несколько раз меняя воду. Опустить в подсоленный кипяток (20 г соли на 1 л воды), добавить целую луковицу, варить 15 мин. Затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Соединить все ингредиенты для маринада, кроме уксуса, довести до кипения. Выложить в маринад грибы, варить 20 мин. Затем добавить мелко нарубленный укроп и чеснок, влить уксус, варить еще 5 мин. Разложить грибы в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом, закатать, перевернуть и укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Маринованные белые грибы

1 кг белых грибов

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 5 г сахара, 200 мл 9%-ного уксуса, 10 горошин черного перца, 5–7 горошин душистого перца, 2 лавровых листа*

Белые грибы тщательно очистить, вымыть, крупные разрезать на 2 части. Подготовленные грибы опустить в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и варить 10 мин. Затем откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости. Для маринада довести до кипения воду со специями, солью и сахаром, влить уксус. Опустить грибы в маринад и варить 10 мин. Затем шумовкой разложить грибы в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Банки сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Маринованные лисички с луком

500 г лисичек, 100 г репчатого лука, 10 г свежего острого перца, 20 г чеснока

Для маринада: *500 мл воды, 200 мл яблочного уксуса, 50 г сахара, 10 г соли*

Грибы очистить, промыть. Бланшировать 2–3 мин в подсоленном кипятке (20 г соли на 1 л воды). Откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. Острый перец и лук нарезать кольцами, чеснок – пластинками. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус. В кипящий маринад выложить грибы, лук, перец и чеснок, кипятить 5 мин. Затем грибы выложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодильнике.

Маринованные шампиньоны

1 кг шампиньонов

Для маринада: *125 мл воды, 125 мл 9%-ного уксуса, 45 г соли, 10 г сахара, 2 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, 2–3 бутона гвоздики*

Шампиньоны тщательно вымыть. В кастрюле соединить воду, уксус, соль и сахар, довести до кипения. Выложить в кипящий маринад шампиньоны, варить 10 мин, снимая пену. Добавить специи, варить еще 10–15 мин (готовые грибы опустятся на дно). Выложить грибы вместе с маринадом в чистые банки. Когда остынут, поместить на хранение в прохладное место, герметично не укупоривать.

Моченые, квашеные, соленые овощи, фрукты и грибы

Малосольные огурцы

1,5 кг огурцов, листья хрена, листья смородины и вишни, зонтик укропа

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

На дно емкости для засолки положить половину листьев и укроп. На них выложить огурцы одинакового размера и накрыть оставшимися листьями. В кипящей воде растворить соль, остудить. Залить огурцы остывшим рассолом, установить легкий гнет, чтобы они не всплывали. Оставить при комнатной температуре. Огурцы будут готовы через 2–3 суток.

Малосольные огурцы в пакете

1 кг огурцов, 15 г чеснока, 30 г соли, 30–40 г зелени укропа

Небольшие огурцы вымыть, удалить хвостики, разрезать пополам, положить в плотный пакет. Добавить соль, измельченные чеснок и укроп. Пакет герметично закрыть и встряхнуть. Оставить на 3–4 ч при комнатной температуре, каждый час встряхивать содержимое.

Малосольные огурцы за сутки

2 кг огурцов, 15–20 г чеснока, 2–4 горошины душистого перца, зонтик укропа, лист хрена

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли, 10 г сахара*

Огурцы вымыть, отрезать хвостики. Уложить в банку лист хрена, чеснок и душистый перец. Сверху выложить огурцы, добавить зонтик укропа. Для рассола довести до кипения воду с солью и сахаром. Кипящим рассолом залить огурцы. Оставить при комнатной температуре на сутки.

Квашеные огурцы

2 кг огурцов, 35 г зелени укропа, 10 г корня хрена, 10 г чеснока, по 5–8 листьев черной смородины и дуба

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

Дно емкости для квашения выстелить листьями дуба и смородины. Сверху уложить огурцы, добавить тертый корень хрена и зубчики чеснока, накрыть укропом. Для рассола всыпать в воду соль, довести до кипения. Огурцы залить охлажденным рассолом, прижать легким гнетом, чтобы не всплывали. Оставить при комнатной температуре на 3–7 дней. Ежедневно удалять образующуюся плесень и пену. Готовые огурцы хранить в холодном месте.

Огурцы быстрого соления

3 кг огурцов, 50 г чеснока, листья хрена, листья дуба и черной смородины, 2 зонтика укропа

Для рассола: *2,5 л воды, 280 г соли*

У крепких небольших огурцов отрезать хвостики. На дно емкости уложить листья хрена и половину листьев дуба. Сверху выложить огурцы, перекладывая чесноком, укропом и листьями черной смородины, накрыть оставшимися листьями дуба. В кипятке растворить соль. Залить огурцы рассолом, накрыть полотняной салфеткой и оставить на 10–15 ч. Готовые огурцы хранить в холодильнике или погребе.

Огурцы в огурцах

1,2–1,4 кг небольших огурцов, 1–1,2 кг перезревших огурцов, 30 г соли, пряная зелень по вкусу

Перезревшие огурцы вымыть, натереть на терке или измельчить с помощью блендера. Добавить соль из расчета 30 г на 1 л огуречной массы. На дно банок выложить пряную зелень, сверху выложить слой небольших огурцов, влить немного огуречной массы. Выложить следующий слой огурцов, залить огуречной массой и далее, чередуя, заполнить банки доверху. Следить, чтобы между овощами не оставалось пустот. Банки закрыть капроновыми крышками и хранить в холодном месте. Огурцы будут готовы через 2–4 недели. После открывания банки огурцы можно хранить не дольше 2–3 дней.

Огурцы, засоленные холодным способом

1,7 кг огурцов, 10–12 листьев вишни, 20 г корня хрена, 20 г чеснока, 2 зонтика укропа

Для рассола: *1 л воды, 50 г соли*

На дно чистой 3-литровой банки положить листья вишни, нарезанный кружочками корень хрена, зубчики чеснока, зонтики укропа. Сверху плотно выложить огурцы (по плечики банки). Растворить соль в холодной некипяченой питьевой воде (лучше использовать родниковую или колодезную). Приготовленный рассол влить в банку, заполнив ее доверху. Закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодное место.

Огурцы, засоленные холодным способом с сахаром

1,7–2 кг огурцов, 7–9 листьев черной смородины, 1 лист хрена, зонтик укропа

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли, 25 г сахара*

Огурцы вымыть, отрезать хвостики, замочить на 2 ч. На дно чистой 3-литровой банки уложить листья смородины, зонтик укропа. Выложить огурцы, накрыть листом хрена. В холодной питьевой воде (лучше использовать родниковую или колодезную) растворить соль и сахар. Приготовленный рассол влить в банку, закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в холодное место.

Огурцы, засоленные холодным способом с водкой

2 кг огурцов, 20 г корня хрена, 10 г чеснока, 2 зонтика укропа, по 5–6 листьев черной смородины и вишни

Для рассола: *1,4–1,5 л воды, 80 г соли, 50 г сахара, 30 мл водки*

Огурцы тщательно вымыть, замочить на 2–3 ч. На дно чистой 3-литровой банки выложить половину листьев черной смородины и вишни, зонтик укропа, нарезанный корень хрена. Затем плотно уложить огурцы, перекладывая остальными листьями и чесноком, накрыть зонтиком укропа. Насыпать в банку соль и сахар, влить охлажденную кипяченую воду. Закрыть капроновой крышкой и встряхнуть, чтобы соль и сахар растворились. Затем в банку влить водку, плотно закрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодном месте.

Моченые кабачки с яблоками

3 кг молодых кабачков, 1,5 кг кислых яблок, 10–12 листьев черной смородины, 6–8 листьев вишни, пряная зелень по вкусу

Для рассола: *1 л воды, 15 г соли, 25 г сахара*

Небольшие кабачки разрезать на 2–3 части. На дно емкости положить листья черной смородины и вишни. Сверху выложить яблоки и нарезанные кабачки, накрыть слоем пряной зелени. Для рассола воду довести до кипения, добавить соль и сахар, остудить. Залить яблоки и кабачки остывшим рассолом, сверху установить гнет. Оставить в прохладном месте на 20–25 дней. При необходимости доливать рассол.

Патиссоны, моченные с яблоками

1 кг молодых патиссонов, 1 кг кисло-сладких яблок, листья вишни и черной смородины

Для рассола: *1 л воды, 15 г соли, 30 г сахара, 10 г ржаной муки*

Патиссоны разрезать на 4 части, мелкие плоды можно оставить целыми. У яблок удалить сердцевину, нарезать их крупными дольками. Выложить патиссоны и яблоки слоями в подготовленную емкость, пересыпая листьями. Для рассола воду с солью и сахаром довести до кипения, снять с огня, добавить муку, тщательно перемешать. Залить патиссоны и яблоки рассолом, сверху установить гнет. Патиссоны и яблоки будут готовы, когда рассол перестанет пениться.

Квашеные патиссоны или кабачки

1,5–1,8 кг патиссонов или кабачков, 100 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей), 15–20 г корня хрена, 20 г свежего острого перца, 20–30 г чеснока

Для рассола: *1 л воды, 50 г соли*

Кабачки или патиссоны тщательно вымыть, удалить хвостики, крупно нарезать. Небольшие патиссоны можно оставить целыми. Зелень тщательно вымыть, обсушить. Корень хрена и острый перец нарезать. На дно 3-литровой банки положить немного зелени. Заполнить банку кабачками или патиссонами, переслаивая их зеленью, чесноком, хреном и острым перцем. Овощи залить холодным рассолом. Оставить при комнатной температуре на 8–10 суток. При необходимости доливать рассол. Затем хранить в прохладном месте.

Соленые помидоры с горчицей

1,8–2 кг помидоров, 10 листьев черной смородины, 7–10 листьев вишни, 10–15 г чеснока, 10–15 г горчичного порошка

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли, 50 г сахара*

Рецепт рассчитан на банку объемом 3 л. На дно чистой банки уложить листья смородины и вишни, чеснок. Заполнить банку помидорами, всыпать горчичный порошок. В холодной воде, лучше колодезной или родниковой, растворить соль и сахар. Влить рассол в банку, оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Затем закрыть банку капроновой крышкой и поставить для хранения в прохладное место.

Соленые помидоры

1,5–2 кг небольших помидоров, 20 г чеснока, 30 г зелени укропа

Для рассола: *1 л воды, 30 г соли, 50 г сахара, 2–3 лавровых листа*

Помидоры проколоть со стороны плодоножки. Чеснок очистить. На дно банок положить половину зелени укропа. Заполнить банку помидорами, перекладывая их чесноком, накрыть оставшейся зеленью. Вскипятить воду с солью, сахаром и лавровым листом. Когда рассол остынет, залить им помидоры. Накрыть банку крышкой и оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Готовые помидоры хранить в холодильнике.

Соленые помидоры в пакете

1 кг помидоров, 50 г чеснока, 30 г укропа, 30 г соли, 8 г сахара

Помидоры тщательно вымыть, проколоть со стороны плодоножки и сложить в пакет. Зелень укропа и чеснок мелко нарезать, добавить к помидорам. Всыпать соль и сахар. Пакет тщательно завязать и встряхнуть. Оставить на сутки при комнатной температуре, время от времени встряхивать. Затем хранить в холодильнике.

Малосольные помидоры (быстрый способ)

2 кг мелких помидоров, 100 г репчатого лука, 20 г чеснока

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 100 г сахара, 75 мл 9%-ного уксуса, лавровый лист, по 5 горошин черного и душистого перца, по веточке укропа и петрушки*

Помидоры вымыть, проколоть зубочисткой со стороны плодоножки. Лук нарезать кольцами, чеснок – пластинками. Довести до кипения воду со специями, растворить в ней соль и сахар, влить уксус. Положить в кипящий маринад лук, чеснок, помидоры, бланшировать 3–5 мин. Снять с огня, дать остыть и поместить в холодильник. Через 5–8 ч помидоры будут готовы к употреблению.

Малосольные помидоры

1 кг помидоров, 30 г чеснока, 10 г корня хрена, 2–3 листа смородины, 2–3 веточки укропа, зелень петрушки

Для рассола: *2 л воды, 50 г сахара, 60 г соли, 25 мл 9%-ного уксуса, 2 лавровых листа, по щепотке молотого душистого и черного перца*

Для рассола в воду добавить сахар, соль, специи, довести до кипения и снять с огня. Когда остынет, влить уксус. На дно подготовленной емкости положить зубчики чеснока, нарезанный кружочками корень хрена и веточки укропа. Сверху выложить помидоры, перекладывая зеленью. Залить холодным рассолом, сверху поместить небольшой груз, чтобы помидоры не всплывали. Емкость оставить при комнатной температуре на 10–12 ч. Затем хранить в холодильнике.

Малосольные помидоры в собственном соку

1 кг помидоров, 30 г чеснока, 25 г сахара, 50 г соли

Смешать соль и сахар, добавить мелко нарезанный чеснок. У помидоров вырезать плодоножку и часть прилегающей к ней мякоти. В получившееся углубление положить немного чесночной смеси. Уложить помидоры в емкость, плотно закрыть и поместить в холодильник на 12–20 часов.

Квашеные помидоры острые

2 кг помидоров, 50 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей), 10 г чеснока, по 5–6 листьев черной смородины и вишни

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли, 3 г молотого острого перца*

Отобрать спелые помидоры одинакового размера, плотно уложить в 3-литровую банку. Добавить чеснок, зелень, листья вишни и смородины. Для рассола в воду добавить соль, перец, довести до кипения, остудить. Залить помидоры охлажденным рассолом, оставить при комнатной температуре на 3–5 суток. Затем переставить в холодильник.

Квашеные помидоры с горчицей

1,6–1,8 кг помидоров, 20 г чеснока, 1 зонтик укропа, 1–2 листа хрена, по 4 листа черной смородины и вишни, 30–40 г горчичного порошка, 50 г сахара, 60 г соли, 3–4 горошины черного перца

Ингредиенты рассчитаны на банку объемом 3 л. Помидоры промыть, проколоть. На дно банки положить чеснок, листья хрена, смородины и вишни. Сверху плотно уложить помидоры, накрыть зонтиком укропа. Всыпать горчицу, черный перец, сахар, соль и залить доверху охлажденной кипяченой водой. Закрыть банку капроновой крышкой и хорошо взболтать, чтобы соль и сахар равномерно распределились по всему объему. Затем крышку снять, банку накрыть марлей и поставить на тарелку или поднос, так как будет выливаться жидкость. Оставить при комнатной температуре на 3 дня. Затем банку плотно закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в погреб или холодильник. Помидоры будут готовы к употреблению через 3 недели.

Помидоры, квашенные сухим способом

2 кг помидоров, 50 г листьев вишни и черной смородины, по 50 г зелени сельдерея и укропа, 100 г сахара, 40 г соли

Помидоры вымыть, обсушить, проколоть деревянной шпажкой в нескольких местах. Зелень и листья тщательно вымыть и обсушить. В емкость для квашения уложить часть листьев и зелени. Сверху выложить помидоры, посыпая смесью соли и сахара, накрыть оставшейся зеленью и листьями, установить небольшой гнет. Держать при комнатной температуре до появления рассола, при необходимости увеличить гнет. Затем переставить в холодное место.

Малосольные зеленые помидоры

2 кг зеленых помидоров, 150 г болгарского перца, 10 г свежего острого перца, 70–100 г чеснока, 100 г зелени петрушки и укропа, 60 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла

Зеленые помидоры нарезать дольками. Острый и болгарский перец, чеснок, зелень измельчить с помощью блендера, добавить соль, сахар, уксус и масло. Соединить массу с зелеными помидорами, аккуратно перемешать. Выложить в банку или кастрюлю, закрыть крышкой и оставить на сутки при комнатной температуре. Периодически перемешивать. Затем поместить в холодильник еще на сутки. Помидоры готовы к употреблению. Хранить их следует в холодильнике.

Соленые зеленые помидоры по-грузински

1 кг зеленых помидоров, 50 г чеснока, 50–70 г острого перца, 200 г зелени (петрушка, укроп, сельдерей), 30 г соли

Зелень, острый перец, чеснок мелко нарубить и растереть с солью. Помидоры вымыть, обсушить, сделать в каждом глубокий надрез. Начинить помидоры смесью зелени с чесноком и перцем, плотно уложить в емкость, сверху установить гнет (в качестве гнета можно использовать плотный полиэтиленовый пакет с водой). Поставить в прохладное темное место на 6–10 дней. Затем хранить в холодильнике.

Моченый острый перец

1 кг зеленого острого перца, 10 г корня сельдерея, 10 г корня хрена, 15 г зелени петрушки, 7–9 листьев вишни

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 60 мл 9%-ного уксуса*

Сельдерей и хрен очистить, мелко нарезать. Зелень нарубить. Перец проколоть у плодоножки и плотно уложить в емкость, пересыпая кореньями, зеленью петрушки и листьями вишни. Для маринада довести до кипения воду, добавить соль, уксус, дать остыть. Залить перец охлажденным маринадом, установить небольшой гнет. Оставить в темном месте при комнатной температуре на 10–12 дней. Периодически перемешивать. Готовый перец хранить в холодном месте. Следить, чтобы перец всегда был покрыт рассолом. При необходимости добавить свежий рассол, приготовленный из 1 л воды, 30 г соли и 25 мл уксуса.

Квашеный болгарский перец

2 кг болгарского перца, листья хрена, эстрагон
Для рассола: *1 л воды, 70 г соли, 20 г сахара*

Перец вымыть, бланшировать в кипящей воде 2 мин. Затем плотно уложить в емкость, перекладывая листьями хрена и эстрагоном. Для рассола довести до кипения воду с солью и сахаром. Залить перец остывшим рассолом, сверху установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 4–7 дней. Затем хранить в прохладном месте.

Квашеные баклажаны с чесноком

5 кг баклажанов, 50 г чеснока, 10 г соли, лавровый лист, зелень сельдерея

Для рассола: *1 л воды, 70 г соли*

У небольших баклажанов удалить плодоножки, сделать в каждом глубокий надрез и бланшировать в подсоленной воде (60 г соли на 1 л воды) несколько минут. Затем положить под гнет, чтобы стекла вода. Растереть чеснок с солью, начинить баклажаны. На дно емкости для соления положить лавровый лист, немного зелени сельдерея, сверху выложить баклажаны и накрыть оставшейся зеленью. Для рассола вскипятить воду с солью, дать остыть. Залить баклажаны холодным рассолом, чтобы он полностью покрыл овощи. Накрыть емкость крышкой и оставить при комнатной температуре на 5 суток. Затем переставить в холодильник. Перед употреблением баклажаны нарезать кусочками и заправить растительным маслом.

Соленые баклажаны с чесноком

1 кг баклажанов, 50 г чеснока

Для рассола: *1 л воды, 50 г соли, 2–3 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца*

В небольших баклажанах сделать глубокий надрез в виде кармашка. Овощи выложить в широкую кастрюлю, влить кипящую воду, добавить соль (50 г соли на 1 л воды) и бланшировать баклажаны в рассоле 3–5 мин. Затем извлечь и отжать под гнетом. Чеснок мелко нарезать, начинить баклажаны. Плотно уложить овощи в емкость. Приготовить рассол, добавив в воду соль и специи, довести до кипения, процедить. Теплым рассолом залить баклажаны, установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Затем хранить в прохладном месте.

Соленые баклажаны

1 кг баклажанов, 70–100 г зелени укропа и петрушки, 30–40 г соли

Небольшие баклажаны тщательно вымыть, сделать 10–12 проколов шпажкой в различных местах. Опустить в подсоленную воду (1 ст. л. на 1 л воды) на 30 мин. Затем промыть и дать стечь воде. Зелень мелко нарубить. Баклажаны уложить в емкость, пересыпая зеленью, солью и уплотняя, чтобы выделилась жидкость. Установить гнет. Оставить на 5–7 дней при комнатной температуре. Затем хранить в прохладном месте.

Квашеный острый перец

3 кг зеленого острого перца, 50–70 г чеснока, 70–100 г зелени укропа

Для рассола: *1,5 л воды, 90 г соли*

Острый перец проколоть, уложить в емкость для квашения, пересыпая рубленым чесноком и зеленью. Залить холодным рассолом, установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 5–10 дней. Затем рассол слить, перец залить свежим рассолом и хранить в холодном месте.

Соленые баклажаны фаршированные

1 кг баклажанов, 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 50 г репчатого лука, 20 г чеснока, 15 г зелени петрушки, несколько веточек сельдерея

Для рассола: *500 мл воды, 20 г соли*

В небольших баклажанах сделать глубокий надрез в виде кармашка. Вскипятить 1 л воды, добавить 30 г соли. Опустить в кипящий рассол баклажаны, бланшировать 5 мин. Затем извлечь и отжать под гнетом. Морковь, корень петрушки, лук и зелень петрушки мелко нарезать. Начинить баклажаны полученной смесью, перевязать веточками сельдерея, плотно уложить в емкость, пересыпая мелко нарезанным чесноком. Для рассола довести до кипения воду с солью, остудить. Теплым рассолом залить баклажаны, сверху установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 5–7 дней. Затем хранить в прохладном месте.

Квашеная свекла

Свекла, пряная зелень по вкусу
Для рассола: *1 л воды, 30 г соли*

Мелкую свеклу тщательно вымыть, отрезать ботву и хвостики. Пряную зелень уложить в емкость для квашения, сверху выложить свеклу и накрыть свекольной ботвой. Залить охлажденным рассолом, установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 12–14 дней. Ежедневно снимать пену и при необходимости доливать рассол. Затем хранить в прохладном месте.

Моченая капуста с яблоками

4 кг белокочанной капусты, 3 кг яблок, 250–300 г моркови, 50 г сахара, 50 г соли

Для рассола: *1 л воды, 25 г соли, 20 г меда*

Капусту нашинковать. Добавить тертую морковь, посыпать солью, сахаром и слегка перетереть руками, чтобы овощи пустили сок. Уложить на дно емкости для квашения часть яблок, сверху выложить капусту, уплотнить, стараясь заполнить все пустоты. Так, чередуя, выложить все яблоки и капусту, слегка утрамбовывая, чтобы выделился сок. Влить теплый рассол, накрыть емкость целыми промытыми листьями капусты и установить гнет. Выдержать при комнатной температуре 12–15 дней, затем перенести в прохладное помещение.

Квашеная капуста «Лепестки»

1,5 кг белокочанной капусты, 100 г свеклы, 150–200 г моркови, 30–50 г чеснока, 50 г зелени укропа

***Для маринада:** 1 л воды, 140 мл 9%-ного уксуса, 40 г соли, 15 г сахара, лавровый лист, черный перец горошком*

Очищенную свеклу нарезать кружочками. Морковь натереть на терке. Укроп крупно нарубить, чеснок нарезать пластинками. Каждый кочан капусты разрезать на 6–8 частей. Выложить в емкость для квашения слой свеклы, затем капусту, сверху уложить морковь, чеснок и укроп. Довести до кипения воду со специями, солью и сахаром. Влить уксус и снять с огня. Дать маринаду немного остыть и залить овощи. Сверху установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 2–3 суток. Затем хранить в холодильнике.

Квашеная капуста по-грузински

1,5 кг белокочанной капусты, 100 г свеклы, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 20 г свежего острого перца

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 100 г сахара, 150 мл 9%-ного уксуса*

Капусту нарезать крупными кусочками. Свеклу и морковь нарезать соломкой или натереть на терке. Лук нарезать полукольцами, чеснок и острый перец измельчить. Смешать все овощи. Довести до кипения воду, добавить соль, сахар и кипятить 1 мин. Влить уксус и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом, накрыть емкость крышкой и оставить мариноваться на 12 ч. Затем хранить в холодильнике.

Капуста, квашенная в рассоле

2–2,3 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, щепотка тмина по желанию

Для рассола: *1,5 л воды, 60 г соли, 50 г сахара*

Капусту нашинковать, смешать с тертой морковью и тмином. Уложить в банку, слегка уплотняя. В теплой кипяченой воде растворить соль и сахар, залить капусту. Оставить на 3 дня при комнатной температуре. Ежедневно протыкать деревянной палочкой и следить, чтобы капуста была полностью покрыта рассолом.

Квашеная капуста быстрого приготовления

600–700 г белокочанной капусты, 50–70 г моркови, 25 г сахара, 15–20 г соли, 50 мл лимонного сока

Капусту нашинковать. Добавить тертую морковь, соль, сахар, слегка перетереть руками. Полить лимонным соком, перемешать. Выложить капусту в емкость, накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 8–10 ч. Время от времени перемешивать. Затем хранить в холодильнике.

Хрустящая квашеная капуста

3 кг белокочанной капусты, 200–250 г моркови, 60 г соли, 25 г сахара

Капусту нашинковать. Добавить тертую морковь, соль и сахар, слегка перетереть руками до выделения сока. Плотно уложить в емкость для квашения, установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3 дня. Ежедневно снимать гнет и протыкать слой капусты до дна деревянной палочкой, чтобы выходил воздух. Готовую капусту хранить в холодильнике.

Квашеная капуста за 2 часа

2 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 100 мл растительного масла

***Для маринада:** 1 л воды, 100 г сахара, 60 г соли, 120 мл 9%-ного уксуса, 3–4 горошины душистого перца, лавровый лист*

Капусту нашинковать. Добавить тертую морковь, слегка перетереть руками. Влить растительное масло, перемешать. Довести до кипения воду с солью, сахаром и специями, снять с огня, влить уксус. Залить капусту маринадом, чтобы он полностью покрыл ее. Сверху установить гнет, выдержать 2 часа.

Капуста с болгарским перцем с уксусом

2 кг белокочанной капусты, 300 г болгарского перца, 150 г моркови, 15 г свежего острого перца, 3–4 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца

Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

Капусту нашинковать. Морковь и болгарский перец нарезать соломкой, острый перец – полукольцами. Выложить овощи в емкость для маринования, добавить специи и хорошо перемешать. Довести до кипения воду с солью и сахаром, снять с огня. Влить уксус, перемешать, слегка остудить, залить овощи. Установить гнет, чтобы овощи были полностью покрыты маринадом. Оставить на сутки при комнатной температуре. Затем хранить в холодильнике.

Квашеная капуста традиционная

2 кг белокочанной капусты, 60 г моркови, 40 г соли, перец по вкусу

Капусту нашинковать. Добавить тертую морковь, соль, перец и слегка перетереть руками, чтобы выделился сок. Плотно уложить в емкость для квашения, установить гнет. Оставить на 3 дня при комнатной температуре. Дважды в день деревянной палочкой протыкать слой капусты до дна. Следить, чтобы капуста была покрыта образовавшимся рассолом. Готовую капусту хранить в холодильнике.

Квашеная капуста с брусникой

2 кг белокочанной капусты, 200 г яблок, 70 г моркови, 30 г брусники или клюквы, 45 г соли

Капусту нашинковать. Добавить тертую морковь, соль и слегка перетереть руками. Яблоки нарезать дольками, удалить семена. Выложить в емкость для квашения слой капусты с морковью, затем несколько долек яблок, посыпать ягодами. Так, чередуя, выложить все продукты, сверху установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3 дня. Ежедневно протыкать слой овощей деревянной палочкой до дна. Затем хранить в холодильнике.

Квашеные помидоры с перцем, фаршированным овощами

4 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг капусты, 100 г моркови, 200 г репчатого лука, 50 г чеснока, 50 г корня хрена, 10 листьев хрена, по 50–70 г зелени укропа и сельдерея, 5 г соли

Для рассола: *5 л воды, 25 г сахара, 150 г соли, 10 г черного перца горошком*

Капусту нашинковать. Добавить тертую морковь, мелко нарезанный лук, соль, слегка перетереть руками. У болгарского перца аккуратно вырезать сердцевину с семенами, наполнить капустной начинкой. Помидоры тщательно вымыть, проколоть со стороны плодоножки. Зелень и чеснок крупно нарезать, корень хрена нарезать кружочками. Для рассола смешать все составляющие, довести до кипения и дать остыть. На дно емкости для соления выложить часть зелени и листьев хрена. Затем уложить помидоры и перец, пересыпая чесноком и хреном, накрыть оставшейся зеленью и листьями хрена. Залить овощи остывшим рассолом, сверху установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 4–5 дней, до начала интенсивного брожения. Затем переставить в прохладное место на 20–30 дней. Хранить в прохладном месте.

Квашеный чеснок

1 кг чеснока, 20 г зелени укропа и эстрагона
Для маринада: *1 л воды, 60 г соли, перец по вкусу, 30 мл 9%-ного уксуса*

Чеснок очистить, тщательно вымыть, залить холодной водой на 3–5 ч. Каждый час менять воду. Для маринада довести до кипения воду с солью и перцем, снять с огня и влить уксус. На дно емкости для квашения положить немного зелени укропа и эстрагона, сверху плотно уложить зубчики чеснока, посыпая рубленой зеленью, залить теплым маринадом. Оставить при комнатной температуре на 2 недели. Следить, чтобы чеснок был полностью погружен в жидкость. Затем хранить в прохладном месте.

Квашеная цветная капуста

1 кг цветной капусты, 3–4 листа белокочанной капусты, пряная зелень

Для рассола: *1 л воды, 50 г соли, 10 г зерен горчицы*

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть. Бланшировать 2 мин в кипящей подсоленной воде (на 1 л воды 30 г соли). Откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. На дно емкости для квашения положить капустные листья. Сверху выложить соцветия цветной капусты, накрыть пряной зеленью. Для рассола в кипящую воду всыпать соль, зерна горчицы, остудить. Остывшим рассолом залить капусту, установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. Затем хранить в прохладном месте.

Квашеный чеснок головками

1 кг чеснока, 3–5 горошин черного перца, лавровый лист

Для маринада: *1 л воды, 25 г сахара, 30 г соли, 15 мл 9%-ного уксуса*

Головки чеснока тщательно вымыть, срезать нижнюю часть, снять верхнюю часть шелухи, оставив тонкую пленку. Бланшировать чеснок в кипятке 3 мин (молодой чеснок можно не варить), затем откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости. Подготовленный чеснок выложить в емкость для квашения, пересыпая специями. Для маринада в воду добавить сахар и соль, довести до кипения. Снять с огня, влить уксус. Залить чеснок горячим маринадом, сверху поставить небольшой груз, чтобы чеснок был полностью погружен в жидкость. Оставить при комнатной температуре на 1–2 недели. Готовый чеснок хранить в холодильнике в плотно закрытых банках.

Моченые яблоки традиционные

Яблоки, ржаная солома или листья хрена, смородины, вишни

Для рассола: *1 л воды, 20 г ржаной муки, 5 г соли*

Муку заварить в кипятке, всыпать соль, дать настояться 2–3 ч и процедить. На дно емкости положить часть соломы или листьев. Сверху выложить яблоки (хвостиками вверх), перекладывая оставшимися листьями или соломой. Залить охлажденным рассолом, чтобы яблоки были полностью им покрыты. Установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Когда начнется активное брожение, емкость перенести в прохладное место. При необходимости добавлять рассол.

Соленые овощи по-болгарски

1,5 кг болгарского перца, 1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 1 кг моркови, 250 г зелени (сельдерей, петрушка, укроп)

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

Болгарский перец проколоть в нескольких местах у основания. У зеленых помидоров вырезать плодоножки. Кочан капусты очистить от зеленых листьев и разрезать на 4–8 частей. Морковь очистить. На дно емкости положить половину зелени. Сверху уложить подготовленные овощи, накрыть оставшейся зеленью, залить охлажденным рассолом, установить гнет. Выдержать 2–4 дня при комнатной температуре. Когда начнется активное брожение, перенести в холодное место. Овощи будут готовы через 20 дней.

Моченые яблоки с медом

Яблоки, листья черной смородины, вишни, винограда, хрена

Для рассола: *5 л воды, 40 г соли, 270 г меда*

На дно емкости положить слой листьев. Сверху выложить яблоки, перекладывая оставшимися листьями. Довести до кипения воду, снять с огня. Когда немного остынет, растворить в ней соль и мед. Залить яблоки холодным рассолом, сверху установить гнет. Выдержать в прохладном месте 10–15 дней.

Моченые яблоки с медом и черносливом

Яблоки, листья вишни

Для рассола: *1 л воды, 10 г соли, 50 г меда, 50 г чернослива, 50 г ржаных отрубей*

Яблоки вымыть, уложить в подготовленную тару плотными рядами плодоножками вверх, пересыпая листьями вишни. Чернослив крупно нарезать, добавить отруби, залить кипящей водой, тщательно перемешать. Когда смесь немного остынет, растворить в ней соль и мед. Залить яблоки холодным рассолом, сверху установить гнет. Выдержать в прохладном месте 20–25 дней.

Моченые яблоки с ржаным хлебом

Яблоки

Для рассола: *5 л воды, 1 кг ржаного хлеба, 30 г соли, 5 г молотой корицы*

Хлеб нарезать ломтиками, подсушить в духовке до зарумянивания. Полученные сухари залить кипящей водой, добавить соль, корицу, остудить и процедить. Яблоки уложить в емкость плотными рядами плодоножками вверх. Залить рассолом, сверху установить гнет. Выдержать при комнатной температуре 2 дня, доливая при необходимости рассол или кипяченую воду. После начала брожения переставить в прохладное место на 20–25 дней.

Моченые яблоки с укропом

Яблоки, семена укропа, ржаная солома или листья хрена

На дно емкости выложить солому или листья хрена. Сверху уложить яблоки хвостиками вверх, пересыпая семенами укропа. Залить охлажденной кипяченой водой, чтобы она полностью покрыла яблоки, сверху установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня. Когда начнется активное брожение, переставить в прохладное место.

Моченые яблоки с брусникой

1 кг яблок, 100 г брусники, листья брусники
Для сиропа: *1 л воды, 200 г сахара*

Яблоки плотно уложить в емкость, пересыпая брусникой, накрыть брусничными листьями. Воду довести до кипения, добавить сахар. Когда сироп остынет, залить им яблоки, установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 3–4 дня, при необходимости доливать жидкость. Затем переставить в прохладное место.

Моченые яблоки с хреном

1 кг яблок, 20 г хрена
Для рассола: *1 л воды, 10 г соли, 50 г сахара*

Корень хрена натереть или тонко нарезать. Яблоки уложить в емкость, пересыпая хреном. Довести воду до кипения, всыпать соль и сахар, дать остыть. Залить остывшим раствором яблоки, установить гнет. Оставить на 3–4 дня при комнатной температуре. Затем перенести в прохладное место.

Моченые груши

Небольшие плотные груши, листья черной смородины и вишни

Для рассола: *5 л воды, 75 г ржаных сухарей, 30 г соли, 15 г зерен горчицы*

На дно емкости выложить немного листьев. Сверху уложить груши хвостиками вверх, перекладывая оставшимися листьями. Ржаные сухари размять, залить небольшим количеством кипяченой воды. Остальную воду довести до кипения, смешать с сухарями. Когда остынет, процедить, добавить соль и зерна горчицы. Залить груши холодным рассолом, установить гнет. Оставить в помещении с температурой 18–22 °С. В течение первых 5–6 дней по мере необходимости доливать воду, чтобы груши были полностью покрыты рассолом. Через 8–10 дней переставить в прохладное помещение. Груши будут готовы к употреблению через 1–1,5 месяца.

Моченые сливы с пряностями

Сливы, гвоздика, душистый перец

Для рассола: *1 л воды, 20 г соли, 20 г сахара, 20 г ржаного хлеба*

Вымытые сливы и специи уложить в емкость. Хлеб залить кипятком, дать остыть. Воду процедить, добавить соль и сахар. Залить сливы холодным рассолом, установить гнет. Оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. При необходимости доливать кипяченую воду, чтобы сливы были полностью погружены в рассол. Затем переставить в прохладное место.

Моченая брусника

Ягоды брусники

Для рассола: *1 л воды, 20 г соли, 50 г сахара, душистый перец, гвоздика и корица по вкусу*

Довести до кипения воду, всыпать специи, соль и сахар, снять с огня, остудить. Ягоды брусники перебрать, промыть, выложить в стерилизованную 3-литровую банку (по плечики). Залить остывшим рассолом, накрыть крышкой или марлей. Оставить на 3 суток при комнатной температуре. Затем переставить в прохладное место.

Моченая брусника с медом

Ягоды брусники

Для сиропа: *1 л воды, 30 г меда, корица, гвоздика, душистый перец по вкусу*

Ягоды брусники перебрать, тщательно промыть, выложить в стеклянную или керамическую емкость. Довести до кипения воду со специями, снять с огня. Когда немного остынет, растворить в ней мед. Залить ягоды сиропом, чтобы они были полностью им покрыты. Накрыть емкость крышкой, оставить на 5 дней в прохладном месте. Хранить в прохладном месте.

Моченые сливы

Сливы, ржаная солома или листья винограда, вишни, черной смородины

Для рассола: *1 л воды, 15 г сахара, 7 г соли*

Солому или листья ошпарить, уложить на дно емкости. Сверху плотно выложить сливы, накрыть слоем листьев или соломы. Смешать кипяченую воду с солью и сахаром, остудить. Сливы залить холодным рассолом, установить гнет. Оставить на 20–30 дней в прохладном месте. Время от времени проверять уровень жидкости и добавлять воду при необходимости. Хранить в прохладном месте.

Моченая клюква

Ягоды клюквы

Для рассола: *1 л воды, 50 г сахара, 20 г соли, гвоздика и корица по вкусу*

Ягоды клюквы тщательно перебрать, промыть, выложить в емкость. Довести до кипения воду, всыпать соль, сахар, специи, дать остыть. Залить клюкву холодным рассолом, установить гнет. Выдержать при комнатной температуре 2–3 дня, затем переставить в прохладное место. Через 25–30 дней клюква будет готова к употреблению.

Моченый виноград по-болгарски

1 кг плотного винограда столовых или винных сортов, 50–60 г зерен горчицы

Зерна горчицы немного размять в ступке (в порошок не перемалывать). Грозди винограда разделить на мелкие веточки, выложить в емкость, пересыпая молотыми зернами горчицы. Влить охлажденную кипяченую воду, чтобы виноград был полностью ею покрыт. Сверху установить гнет. Поставить емкость в прохладное место на 20–25 дней.

Моченый виноград

Виноград

Для рассола: *1 л воды, 25 г сахара, 10 г соли, 10 г зерен горчицы, корица, гвоздика, душистый перец*

Для мочения подойдет не совсем зрелый кисло-сладкий виноград. Целые некрупные грозди винограда тщательно промыть, уложить в большую емкость. Довести до кипения воду, добавить соль, сахар, горчицу, корицу, гвоздику, душистый перец и дать остыть. Залить виноград холодным рассолом, установить гнет и поставить в прохладное место. Периодически проверять уровень жидкости, при необходимости доливать воду. Виноград будет готов к употреблению через 20–25 дней.

Моченый черный виноград

1,5 кг черного винограда, 1 зонтик укропа, 5–6 лавровых листьев, 5 г черного перца горошком, 20 г горчичного порошка

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

На дно банки положить зонтик укропа, сверху выложить небольшие кисти винограда, добавить лавровый лист и перец. Вскипятить воду с солью, дать немного остыть. Залить виноград теплым рассолом, чтобы он был полностью погружен в жидкость. Посыпать горчичным порошком, аккуратно распределить по поверхности. Закрыть банку крышкой и поставить в прохладное место на 1 месяц.

Моченый виноград ассорти

500–600 г белого винограда, 500–600 г черного винограда, 30 г чеснока, 100 г зелени (петрушка, укроп, сельдерей), 3–4 лавровых листа, 5 г черного перца горошком

Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

В банку выложить немного рубленой зелени, чеснок и специи. Сверху уложить ягоды винограда, перекладывая оставшейся зеленью. Вскипятить воду с солью, дать остыть. Влить рассол в банку, чтобы виноград был полностью покрыт жидкостью. Оставить при комнатной температуре на 1–2 суток. Затем переставить в холодильник. Через 3–4 дня виноград готов к употреблению.

Моченые арбузы

Небольшие спелые арбузы
Для рассола: *1 л воды, 40 г соли, 120 г сахара*

Мелкие арбузы тщательно вымыть, проколоть каждый деревянной шпажкой в нескольких местах. Выложить в емкость для соления. Для рассола довести до кипения воду, добавить соль, сахар, остудить. Залить арбузы холодным рассолом, чтобы он полностью их покрывал. Сверху установить гнет. Оставить на 2–3 дня при комнатной температуре. Затем переставить в прохладное место на 20 дней.

Соленые грузди (холодный способ)

2 кг груздей, 90 г соли, листья вишни, черной смородины и хрена, 1 зонтик укропа

Грузди перебрать, очистить, тщательно промыть. Вымочить в большом количестве воды в течение 3 дней. Воду менять 3–5 раз в день. После вымачивания грибы хорошо промыть. На дно емкости для соления положить листья вишни и черной смородины. На них шляпками вниз уложить грузди, посыпая солью. Накрыть зонтиком укропа и листьями хрена, сверху установить гнет. Оставить на 30 дней. Хранить в холодном месте.

Соленые грузди (горячий способ)

1 кг груздей, листья черной смородины и хрена

Для рассола: *1 л воды, 30 г соли, 8–10 горошин черного перца, 2 лавровых листа*

Грузди тщательно вымыть. Опустить в кипящую воду (60 г соли на 1 л воды), варить 15–20 мин после закипания. Воду слить, грибы откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Для рассола вскипятить воду, добавить специи и соль. Выложить грибы в рассол, варить 5–10 мин. Затем грибы вместе с рассолом переложить в емкость для соления, накрыть листьями смородины и хрена. Сверху установить легкий гнет, чтобы грузди были полностью покрыты рассолом. Оставить на 5–6 дней при комнатной температуре. Затем переставить в холодное место на 30–40 дней.

Соленые арбузы

Небольшие спелые арбузы
Для рассола: *1 л воды, 60 г соли*

Для рассола довести до кипения воду с солью, остудить. Мелкие арбузы тщательно вымыть, удалить хвостики. Проколоть каждый деревянной шпажкой в нескольких местах. Уложить в емкость для соления, залить остывшим рассолом, сверху установить гнет. Оставить в прохладном месте на 20–25 дней.

Соленые опята

1,5 кг опят, 60 г соли, 30 г зелени петрушки и укропа, 5 г семян укропа, 3–4 лавровых листа, 5 г молотого черного перца

Опята очистить, тщательно промыть. Опустить в подсоленную кипящую воду (20 г соли на 1 л воды) и варить 15 мин после закипания. Откинуть грибы на дуршлаг, дать жидкости стечь. Подготовленные грибы плотно уложить в емкость для засолки, пересыпая солью, рубленой зеленью и специями. Сверху установить гнет. В течение суток в емкости должен образоваться рассол. Если его будет недостаточно и он не будет покрывать грибы полностью, следует увеличить вес гнета или долить свежеприготовленный рассол (40 г соли на 1 л воды). Оставить в прохладном месте на 20–30 дней.

Соленые рыжики (холодный способ)

2,5 кг рыжиков, 100 г соли

Рыжики очистить, промыть. На дно емкости насыпать немного соли. Выложить грибы шляпками вниз, посыпая солью, сверху установить гнет. Держать в прохладном месте 10–20 дней. Грибы должны быть полностью покрыты рассолом. Если рассола недостаточно, увеличить вес гнета или долить свежеприготовленный рассол (40 г соли на 1 л воды). При засолке рыжиков можно не использовать специи и пряные травы, чтобы сохранить аромат этих грибов.

Соленые рыжики с луком и морковью

3 кг рыжиков, 150 г соли, 70–100 г репчатого лука, 70–100 г моркови, щепотка молотого черного перца

Рыжики очистить, промыть. Морковь нарезать кружочками, лук – кольцами. На дно емкости насыпать немного соли. Выложить грибы шляпками вниз, посыпая солью, морковью и луком. Сверху установить гнет. Держать в прохладном месте 15–20 дней. Грибы должны быть полностью покрыты рассолом. Если рассола недостаточно, увеличить вес гнета или долить свежеприготовленный рассол (40 г соли на 1 л воды).

Сыроежки, засоленные с листьями хрена

1,5 кг сыроежек, 80 г соли, 30 г чеснока, по 20 г зелени укропа и петрушки, 2 листа хрена, 3–4 г молотого черного перца

Сыроежки очистить, тщательно промыть. Выложить в подсоленную кипящую воду (20 г соли на 1 л воды) и варить 15–20 мин, снимая пену. Затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. На дно емкости положить лист хрена. Сверху выложить сыроежки шляпками вниз, посыпая солью, перцем, измельченным чесноком и зеленью. Накрыть листом хрена, установить гнет. Держать в прохладном месте 20–30 дней. Грибы должны быть полностью покрыты рассолом. Если рассола недостаточно, увеличить вес гнета или долить свежеприготовленный рассол (40 г соли на 1 л воды).

Соленые вешенки

1 кг вешенок

Для рассола: *400 мл воды, 60 г соли, по 4–5 горошин черного и душистого перца, 2 лавровых листа*

Вешенки тщательно промыть, отделить шляпки от ножек, шляпки крупно нарезать. Опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли на 1 л воды) на 5–7 мин. Затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Подготовленные вешенки выложить в чистые стеклянные банки. Для рассола довести до кипения воду с солью и специями, остудить. Залить остывшим рассолом вешенки. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками, поставить в холодное место. Грибы будут готовы к употреблению через 7 дней.

Вяленые овощи и фрукты

Помидоры, вяленные на солнце

3 кг помидоров, 5–7 г соли

Небольшие мясистые помидоры вымыть, обсушить, разрезать каждый пополам и аккуратно удалить семена. Выложить помидоры срезом вверх на застеленные пергаментной бумагой подносы, посыпать солью, накрыть марлей и поставить на солнце. Температура воздуха при этом должна быть не ниже 32–33 °С. Вялить в течение 7–8 дней. На ночь убирать в помещение. Вяленые помидоры сложить в герметичную посуду, хранить в прохладном темном месте.

Вяленые баклажаны в масле

1 кг баклажанов, 15 г чеснока, 200–250 мл растительного масла, 10 г соли, 10 г сушеного базилика, 10 г сушеного укропа, щепотка молотого острого перца, 5 г молотой паприки, 5 г молотого черного перца

Баклажаны очистить, нарезать кружочками толщиной 5–8 мм, посыпать солью и оставить на 20 мин. Затем бланшировать в кипящей воде 2–3 мин. Обсушить, выложить на застеленный пергаментом противень в один слой. Посыпать смесью соли, трав и специй. Вялить баклажаны в разогретой до 120 °С духовке 2,5–3 ч. Теплые баклажаны выложить в стерилизованную банку, посыпая измельченным чесноком, не уплотнять. Влить в банку прокаленное растительное масло. Хранить в холодильнике.

Помидоры, вяленные в микроволновке

2 кг помидоров, 150–200 мл растительного масла, 10 г чеснока, 10 г соли, 3 г молотого черного перца, 5 г смеси сушеных трав (базилик, розмарин, тимьян, майоран)

Небольшие плотные помидоры разрезать на четверти, ложкой вынуть семена. Посыпать помидоры смесью соли, перца и трав. Выложить в один слой на блюдо. Поставить в СВЧ-печь и нагревать при максимальной мощности 2–3 мин. Затем достать, слить выделившуюся жидкость, дать помидорам остыть. Повторить процедуру 3–4 раза. При последнем нагревании посыпать помидоры мелко нарезанным чесноком. Готовые помидоры должны быть эластичными, но при нажатии из них не должен выделяться сок. Переложить вяленые помидоры в чистую сухую банку. Масло прокалить, остудить и залить им помидоры. Накрыть банку крышкой и хранить в холодильнике.

Вяленые помидоры с травами

2 кг небольших мясистых помидоров, 150–200 мл растительного масла, 20 г чеснока, 10 г соли, 5 г сушеных итальянских трав, 3 г молотого черного перца

Помидоры разрезать вдоль пополам, удалить семена и перегородки. Противень застелить пергаментом для выпечки, уложить помидоры срезом вверх, посыпать солью, перцем и травами. Поставить в разогретую до 100 °С духовку на 4–5 ч. Растительное масло прогреть, но не кипятить. Вяленые помидоры выложить в банку, пересыпая мелко нарезанным чесноком, залить горячим маслом, чтобы оно полностью покрывало помидоры. Сразу же закрыть банку крышкой. Хранить в темном прохладном месте.

Вяленый болгарский перец

1 кг красного болгарского перца, 20 г чеснока, 10 г свежего острого перца, 3–5 г сушеных итальянских трав, 5 г соли, 250 мл растительного масла

Болгарский перец очистить от семян, нарезать средними дольками. Выложить на противень в один слой, посыпать солью. Вялить в разогретой до 120 °С духовке 2,5 ч. Затем посыпать травами и держать в духовке до готовности. Вяленый перец уложить в стерилизованные банки, пересыпая измельченным чесноком и кольцами острого перца, залить теплым маслом.

Вяленые помидоры с перцем и чесноком

1,5–1,8 кг небольших мясистых помидоров, 100 г чеснока, 100 г свежего острого перца, 200 мл растительного масла, 10 г соли, 5 г смеси сушеных трав

Помидоры вымыть, разрезать пополам, семена аккуратно вынуть ложкой. Острый перец нарезать кольцами толщиной 1 см, удалив семена. На застеленный бумагой противень выложить помидоры срезом вверх, посыпать солью и травами. Поместить в разогретую до 100 °С духовку на 2 ч, дверцу оставить приоткрытой. Затем выложить на противень кольца острого перца, вялить еще 2 ч. Теплые помидоры и перец переложить в подготовленную банку, пересыпая мелко нарезанным чесноком. Масло прокалить, остудить, залить овощи. Хранить в холодильнике.

Вяленые кабачки с сахаром

1 кг кабачков, 500 г сахара, сок и цедра 1 лимона, 15 мл коньяка (по желанию)

Кабачки разрезать вдоль пополам, очистить от кожуры и семян, нарезать полукольцами толщиной 1,5–2 см. Добавить половину нормы сахара, лимонную цедру и сок, оставить на 5–6 ч. Время от времени аккуратно перемешивать. Образовавшуюся жидкость слить в отдельную посуду, добавить к ней оставшийся сахар, довести до кипения. Опустить кабачки в сироп, влить коньяк (по желанию), варить на слабом огне до прозрачности (2–3 мин). Затем снять с огня и оставить кабачки в сиропе на 5–10 мин. После откинуть на дуршлаг, дать стечь лишней жидкости. Подготовленные кабачки выложить на противень или решетку электросушилки. Вялить при температуре 60–65 °С до готовности. Хранить в сухой герметичной емкости.

Вяленые овощи ассорти

1 кг помидоров, 500 г баклажанов, 500 г болгарского перца, 250 мл растительного масла, 20 г чеснока, 10 г сушеных трав по вкусу, 5 г соли, молотый черный перец

Помидоры разрезать пополам, удалить часть мякоти с семенами. Болгарский перец нарезать дольками, очищенные баклажаны – толстыми полукруглыми ломтиками. Выложить овощи на застеленный бумагой противень, посыпать солью, перцем, сушеными травами, измельченным чесноком и смазать небольшим количеством масла. Вялить в слабо разогретой духовке 3 ч. Часть овощей, которые уже подвялились, вынуть. Остальные держать в духовке еще 2–3 ч. Проверять готовность через каждый час. Вяленые овощи уложить в банки, залить теплым прокаленным маслом, плотно укупорить. Хранить в холодильнике.

Вяленая вишня с сахаром

1 кг вишни без косточек, 300 мл воды, 200 г сахара

Воду довести до кипения, добавить сахар. Вишню небольшими порциями опускать в сироп и бланшировать 7–8 мин. Откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу. Выложить ягоды в один слой на застеленный пергаментом противень. Оставить в теплом сухом месте на 10–12 дней. Готовую вяленую вишню хранить в стеклянной емкости с крышкой в темном месте.

Вяленые сливы с сахаром

2 кг слив, 1–1,5 кг сахара

Плотные сливы разрезать вдоль на 2 части, удалить косточки. Выложить в широкий таз, посыпать сахаром и оставить до выделения сока. Поставить на огонь, нагревать 3–4 мин. Сливы должны изменить цвет, но кожица при этом не должна отделиться. Снять с огня, оставить сливы в сиропе на 5–6 ч. Затем сироп слить. Сливы выложить на поднос или противень и вялить в теплом сухом месте 10–12 дней. Можно вялить в электросушилке при температуре 60 °С в течение 9 ч или в духовке при температуре 100 °С в течение 7–8 часов.

Вяленые пряные сливы

2 кг слив, 20 г чеснока, 10 г соли, 10 г сушеных итальянских трав, по щепотке молотого черного и душистого перца, 200–250 мл растительного масла

Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Выложить на лист срезом вверх, посыпать смесью соли и специй. Поставить в духовку, разогретую до 100 °С, на 4–5 ч. Затем посыпать мелко нарезанным чесноком и держать в теплой духовке еще 30–40 мин. Масло прокалить, дать остыть. Вяленые сливы выложить в чистые сухие банки и залить маслом. После остывания хранить в холодильнике.

Вяленые абрикосы с сахаром

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 500 мл воды

Плотные абрикосы разрезать вдоль на 2 части, удалить косточки. Сварить сироп из воды и сахара. Опустить в него абрикосы, снять с огня и оставить на 8–10 ч. Затем сироп слить. Абрикосы выложить на застеленный пергаментом противень, оставить в теплом сухом месте на 10–12 дней. Также можно вялить в разогретой до 100 °С духовке или в электросушилке в течение 6–7 ч. За время сушки плоды нужно один раз перевернуть. Вяленые абрикосы хранить в стеклянной емкости в темном месте.

Домашняя курага

1 кг абрикосов, 650 г сахара, 350 мл воды

Слегка недозрелые плоды тщательно вымыть, разрезать вдоль, удалить косточки. Выложить в широкий таз, посыпать 300 г сахара и оставить на ночь. Выделившийся сок слить (он больше не понадобится, его можно использовать для приготовления компотов). Из оставшегося сахара и воды сварить сироп. Залить абрикосы горячим сиропом, оставить на 7–10 мин. Затем откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу. Выложить половинки абрикосов на решетку, поместить в духовку, снизу поставить противень для стекающего сиропа. Вялить при температуре 65 °С в течение 5–6 ч. Затем дать остыть, перевернуть, снова поместить в духовку и продолжать вялить до готовности. Вяленую курагу хранить в герметичной емкости.

Вяленые персики

1 кг персиков, 1 л воды, 20 г соды

Персики разрезать на половинки, удалить косточки. Довести воду с содой до кипения. Бланшировать персики 1 мин, дать стечь жидкости. Подготовленные персики выложить на застеленный пергаментом лист и вялить в духовке при температуре 65 °С в течение 1 ч. Затем перевернуть, дать остыть. Снова поставить в духовку и вялить при той же температуре еще 1 ч. Повторять процедуру до готовности персиков. Вяленые персики сложить в герметичную емкость и хранить в прохладном месте.

Вяленые груши в сахарном сиропе

1 кг груш, 300 г сахара

Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками, посыпать сахаром и оставить на 8–10 ч, до выделения сока. Затем откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости (жидкость не выливать!). Вялить груши в духовке, разогретой до 65–80 °С, до изменения цвета и испарения части жидкости. Вяленые груши выложить в стерилизованные банки. Довести до кипения сироп, выделившийся из груш, влить его в банки и тут же их закатать.

Домашний чернослив

2 кг спелых слив, 1 л воды, 10 г соды

Вымыть сливы, удалить косточки через крестообразный надрез со стороны плодоножки. Довести до кипения воду с содой, снять с огня. Часть слив поместить в сито или дуршлаг, опустить в воду с содой на 30 с, затем сразу же промыть теплой водой. Бланшировать таким образом все сливы, дать стечь жидкости. Сливы обсушить, выложить на застеленный бумагой противень и поставить в духовку, разогретую до 50–55 °С, на 3–4 ч. Затем достать из духовки, перемешать и дать остыть. Снова поставить сливы в духовку на 4 ч, но повысить температуру до 70 °С. Достать, перемешать и дать остыть. Увеличить нагрев в духовке до 90 °С и довести сливы до готовности.

Вяленые груши

Спелые груши летних и ранних осенних сортов

Небольшие груши можно сушить целиком, крупные разрезать на 2–4 части, удалить сердцевину. Выложить груши на решетку электросушилки или духовки. Сушить 6–7 ч при температуре 80–85 °С. Затем перевернуть груши на другую сторону и сушить еще 6–7 ч при температуре 60–65 °С. При сушке в естественных условиях выложить груши на покрытый марлей поддон, накрыть тканью и поставить в теплое место на 7–10 дней, переворачивать плоды раз в день.

Вяленые яблоки

1 кг плотных яблок, 50 г сахара, 3 г молотой корицы

Яблоки нарезать дольками или кольцами толщиной 5–7 мм, удалить сердцевину. Выложить на покрытый пергаментом противень, чтобы они не касались друг друга, посыпать смесью сахара и корицы. Поставить в духовку, нагретую до 65 °С, на 3–4 ч. Вынуть, дать остыть, перевернуть и снова поставить в духовку. Повторять процедуру до готовности яблок. Вяленые яблоки должны сохранить мягкость и эластичность, но при надавливании не должен выделяться сок. Хранить в герметичной емкости.

Вяленые яблоки с сохранением цвета

Плотные яблоки

Яблоки нарезать дольками или кольцами толщиной 5–7 мм, удалить сердцевину. Бланшировать 2 мин в горячей подсоленной воде (7 г соли на 1 л воды), затем откинуть на дуршлаг и дать жидкости стечь. Яблоки обсушить, выложить на противень и вялить в духовке при температуре около 100 °С. Дверцу оставить приоткрытой. Время от времени яблоки перемешивать. Хранить в герметичной емкости.

Вяленая дыня

Дыня

Мякоть дыни нарезать тонкими дольками, выложить на противень, застеленный пергаментом. Поставить на 15 мин в разогретую до 120 °С духовку. Дверцу духовки оставить приоткрытой. Затем уменьшить нагрев до 70–80 °С и вялить дыню 5–6 ч, время от времени переворачивая. Вяленую дыню хранить в герметичной емкости.

Консервированные салаты, закуски, соте, лечо

Язычки из баклажанов в томатно-овощной заливке

2 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 400 г болгарского перца, 300 г моркови, 30 г соли, растительное масло для жарки

Баклажаны очистить, нарезать вдоль язычками, вымочить в подсоленной воде 40 мин. Остальные овощи измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку, поставить массу на огонь и тушить 20 мин после закипания. Баклажаны промыть, обсушить, обжарить в масле с двух сторон до золотистого цвета. Затем выложить в банки, перекладывая тушеными овощами. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 15 мин, 1 л – 25 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны острые

2 кг баклажанов, 70 г зелени петрушки и укропа, 250 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 15 г чеснока, 30 г соли, 10 г сахара, по 5–8 г молотого красного и черного перца

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кружочками и вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) в течение 20 мин. Затем промыть, обсушить и обжарить в растительном масле. Масло не выливать. Чеснок измельчить, смешать с солью, сахаром, уксусом и молотым перцем. Баклажаны смазать полученной смесью и выложить в стерилизованные банки, перекладывая веточками зелени. Оставшееся масло довести до кипения, аккуратно влить в банки, стерилизовать 10–15 мин (время указано для банок объемом 0,5 л). Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Овощной салат из баклажанов

3 кг баклажанов, 3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 100 г чеснока, 30–50 г свежего острого перца, 80–100 г соли, 200–300 г сахара, 200 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса

Баклажаны нарезать круглыми или полукруглыми ломтиками толщиной 1 см, посолить, оставить на 20 мин, затем отжать. Остальные овощи измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, растительное масло, довести до кипения, тушить 15 мин. Влить уксус. Выложить в кипящую массу баклажаны, тушить на среднем огне 20 мин. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Болгарский салат «Манжо»

3 кг помидоров, 2 кг баклажанов, 2 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 200 г моркови, 50 г чеснока, 50 г свежего острого перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 г соли, 100–150 г сахара, 5 г молотого черного перца

Баклажаны нарезать полукруглыми ломтиками, болгарский перец и лук – полукольцами. Помидоры, острый перец и морковь измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку, выложить в сотейник, довести до кипения, добавить масло. Выложить к овощам нарезанные болгарский перец, лук и баклажаны, тушить 30 мин. Добавить соль, сахар, молотый черный перец, измельченный чеснок, тушить еще 5–7 мин. Влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Разложить горячий салат в подготовленные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Соте из баклажанов

1 кг баклажанов, 500 г помидоров, 350 г болгарского перца, 300 г моркови, 100 мл растительного масла, 30 г соли, 20 г сахара, чеснок и зелень петрушки по вкусу

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кубиками, вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) в течение 20 мин. Затем отжать, чтобы вышла горечь. Помидоры и болгарский перец нарезать крупными кубиками, морковь натереть на терке. Выложить подготовленные овощи в сотейник, влить масло, тушить 30–40 мин на слабом огне. Добавить чеснок, зелень, соль, сахар, тушить еще 10 мин. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Соте из баклажанов «Щедрый огород»

1 кг баклажанов, 500 г кабачков, 500 г моркови, 500 г лука, 50–70 г чеснока, 1 л томатного сока, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 50–75 г сахара, 30 г соли, молотый черный и острый перец по вкусу

Баклажаны, кабачки, морковь и лук нарезать кубиками, обжарить в масле. Томатный сок довести до кипения, влить в кастрюлю к овощам. Добавить измельченный чеснок, уксус, сахар, соль, молотый перец, тушить 30–40 мин. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Соте из баклажанов быстрого приготовления

1,5 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 50 г чеснока, 500 мл томатного сока, 30 г соли, 75–100 г сахара, 100 мл растительного масла, 20 мл 9%-ного уксуса

Баклажаны, болгарский перец и лук нарезать крупными кубиками, чеснок измельчить. Соединить томатный сок, чеснок, масло, соль, сахар и уксус, довести до кипения. В кипящий томатный сок выложить лук и болгарский перец, тушить 2–3 мин после закипания. Затем добавить баклажаны, тушить еще 8–10 мин. Разложить горячую массу в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из баклажанов с перцем и морковью

1 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 200–300 г моркови, 50 г чеснока, 1 л томатного сока с мякотью, 150 мл растительного масла, 35 мл 9%-ного уксуса, соль и сахар по вкусу

Соединить томатный сок и масло, довести до кипения. Овощи нарезать произвольно. Выложить в кипящий томат баклажаны и морковь, тушить 10 мин. Добавить болгарский перец, тушить 10 мин. Затем положить мелко нарезанный чеснок, добавить соль, сахар, уксус, тушить 5–7 мин. Салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из баклажанов острый

3 кг баклажанов, 150 г чеснока, 100 г свежего острого перца, 700 мл воды, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 30 г соли, 150 г сахара

Баклажаны очистить, нарезать брусочками. Чеснок и острый перец измельчить в блендере. Соединить воду, масло, уксус, соль, сахар, довести до кипения. В кипящую смесь выложить баклажаны, перец и чеснок, тушить 20–30 мин. Разложить горячий салат в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из баклажанов с базиликом

1 кг баклажанов, 500 г помидоров, 40–50 г базилика, 20 г чеснока, 70 г меда, 10 г соли, 60 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной около 1 см, опустить в кипящую подсоленную воду (20 г соли на 1 л воды) и бланшировать 2–3 мин. Затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Помидоры нарезать кружочками, выложить на дно толстостенной посуды. На них выложить баклажаны, тушить под крышкой 5–7 мин. Добавить мед, соль, уксус, масло, тушить 15 мин. Затем добавить мелко нарезанный базилик и чеснок, тушить еще 5 мин. Кипящую массу разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны по-грузински

2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 200 г чеснока, по 1 пучку зелени укропа, петрушки и кинзы, 30 г соли, 50 г сахара, 200 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, 5–8 г хмели-сунели, 5–8 г молотой паприки

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, опустить в подсоленную воду на 1 ч, затем отжать и обжарить с двух сторон в половине нормы масла. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар, специи, оставшееся масло, довести до кипения. Варить соус 15 мин, затем влить уксус, всыпать измельченные зелень и чеснок, перемешать и снять с огня. В подготовленные банки выложить обжаренные баклажаны, поливая приготовленным соусом. Банки накрыть крышками и стерилизовать 30–40 мин (время указано для банок объемом 0,5 л). Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны с орехами

1,5 кг баклажанов, 150 г чеснока, 150 г грецких орехов, 50 г зелени петрушки и кинзы, 10 г свежего перца чили, 50 мл растительного масла, 20 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса

Баклажаны нарезать кружочками, посыпать солью, оставить на 20 мин, затем промыть и отжать. Чеснок, орехи, зелень и перец чили измельчить в блендере, добавить соль, уксус и половину нормы масла. Баклажаны обжарить в оставшемся масле с двух сторон. На дно подготовленных банок положить ложку ореховой массы. Затем выложить горячие баклажаны, переслаивая ореховым соусом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 20 мин, 1 л – 30 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны по-болгарски

1–1,2 кг баклажанов, 400 г помидоров, 300 г репчатого лука, 30 г чеснока, 30 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 30 г соли, молотый черный перец по вкусу

Помидоры нарезать, выложить в сотейник, прогреть и протереть через сито. Уварить томатную массу вдвое. Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см, опустить в подсоленную воду на 20 мин (20 г соли на 1 л воды). Затем обсушить и обжарить в разогретом масле с двух сторон до золотистого цвета. Лук нарезать тонкими полукольцами, быстро обжарить. Смешать томат, жареный лук, мелко нарезанный чеснок и зелень. Добавить соль, довести до кипения, постоянно помешивая. В стерилизованные банки выложить немного томата, затем уложить обжаренные баклажаны, поливая томатом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 20 мин, 1 л – 30 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Жареные баклажаны в томатной заливке

1 кг баклажанов, 500 г помидоров, 40 г репчатого лука, 10 г чеснока, 30 г зелени (петрушка, сельдерей, укроп), 25 г сахара, 15–20 г соли, 50 мл растительного масла

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной около 1 см, посолить и оставить на 20 мин. Затем промыть, отжать и обжарить в масле с двух сторон до золотистого цвета. Выложить обжаренные баклажаны в стерилизованные банки. Помидоры очистить от кожицы, нарезать, выложить в сотейник. Добавить мелко нарезанный лук, чеснок и зелень, довести до кипения. Всыпать соль, сахар, тушить несколько минут. Залить кипящим маринадом баклажаны. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, 1 л – 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Жареные баклажаны в перечном маринаде

2 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 100 г чеснока, 200 мл растительного масла, 70 мл 9%-ного уксуса, молотый острый и черный перец, соль по вкусу

Нарезать баклажаны кружочками, посолить и оставить на 30 мин. Затем отжать и обжарить в растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Болгарский перец и чеснок измельчить с помощью мясорубки или блендера, влить уксус. Довести смесь до кипения, добавить соль и перец по вкусу. Выложить в стерилизованные банки обжаренные баклажаны и перечную смесь слоями, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны с помидорами и чесноком

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 100 г чеснока, 200 мл растительного масла, 10 мл 9%-ного уксуса, 5 г молотого черного перца, соль по вкусу

Баклажаны целиком отварить в подсоленной воде (30 г соли на 1 л воды) в течение 10–15 мин. Затем вынуть, охладить, нарезать кружочками и обжарить с двух сторон. Чеснок пропустить через пресс, помидоры нарезать кружочками толщиной около 5 мм. Выложить в стерилизованные литровые банки слой баклажанов, посыпать молотым перцем и чесноком, накрыть кружочками помидоров, посолить. Так, чередуя, заполнить банки доверху, уплотняя слои ложкой. В каждую банку влить оставшееся от жарения масло и по 5 мл уксуса. Накрыть крышками, стерилизовать 25 мин (время указано для банок объемом 1 л). Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны «Огонек»

3 кг баклажанов, 1 кг красного болгарского перца, 150 г чеснока, 50 г свежего острого перца, 150 мл 9%-ного уксуса, 150 мл растительного масла, 10 г соли

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) в течение 20 мин. Затем отжать, обсушить, выложить на смазанный маслом противень, сбрызнуть маслом. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 10 мин, перевернуть на другую сторону и запекать еще 10 мин. Чеснок, болгарский и острый перец пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить уксус, соль и оставшееся растительное масло. Выложить в стерилизованные банки слоями баклажаны и перечную смесь. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны в острой томатной заливке

3 кг баклажанов, 2,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 50 г свежего острого перца, 50 г чеснока, 200 г сахара, 60 г соли, 250 мл 9%-ного уксуса, 250 мл растительного масла

Помидоры, чеснок, болгарский и острый перец пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, масло, уксус, довести до кипения и варить 10 мин. Баклажаны очистить, нарезать крупными кубиками, посыпать солью, оставить на 20 мин, затем отжать. Выложить баклажаны в томатную массу, тушить 20 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны «Огонек» с медом

3 кг баклажанов, 1 кг красного болгарского перца, 180–200 г чеснока, 50 г свежего острого перца, 200 мл 9%-ного уксуса, 200 г меда, соль по вкусу, растительное масло

Баклажаны тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) в течение 20 мин. Затем отжать, обсушить и обжарить в растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Чеснок, болгарский и острый перец пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить мед, уксус и соль. Тщательно перемешать, чтобы мед растворился. В стерилизованные банки выложить слоями баклажаны и перечную смесь. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны с морковью по-корейски

2 кг баклажанов, 500 г моркови, 300 г репчатого лука, 120–150 г чеснока, 100 мл растительного масла, специи для моркови по-корейски

Для маринада: *800 мл воды, 200 мл 9%-ного уксуса, 90 г соли, 200 г сахара*

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 0,8–1 см, посолить, оставить на 20 мин. Затем промыть, обсушить, выложить на противень, сбрызнуть половиной нормы масла и запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 10 мин. Затем перевернуть на другую сторону и запекать еще 10 мин. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь натереть на терке для корейской моркови. Оставшееся масло разогреть в сковороде, добавить специи, перемешать и залить морковь. Добавить к моркови пропущенный через пресс чеснок, перемешать, оставить на 15 мин. Выложить в подготовленные банки баклажаны, перекладывая морковью и луком. Для маринада довести до кипения воду с сахаром и солью, добавить уксус и снять с огня. Влить горячий маринад в банки, накрыть их крышками и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны с овощами по-корейски

2 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 200 г репчатого лука, 50 г чеснока, 150 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 25 г соли, 50 г сахара, 10 г специй для корейской моркови

Баклажаны нарезать соломкой, посыпать солью, оставить на 20 мин, затем промыть. Болгарский перец нарезать соломкой, лук – полукольцами, морковь натереть на терке для корейских овощей. Соединить все подготовленные овощи, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, сахар, уксус, перемешать. Специи и масло прокалить пару секунд на сковороде, влить к овощам, перемешать, оставить на 2 ч, чтобы выделился сок. Затем поставить на умеренный огонь и тушить 10 мин. Горячий салат вместе с образовавшимся маринадом разложить в стерилизованные банки, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 25–30 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны пикантные

3 кг баклажанов, 300 г моркови, 500 г болгарского перца, 100 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 1 л воды, 100 мл 9%-ного уксуса, 50 г свежего острого перца, 150 мл растительного масла, 90 г соли, 200 г сахара

Баклажаны очистить от кожуры и сердцевины, нарезать брусочками, слегка посолить, оставить на 20 мин, затем отжать. Болгарский перец нарезать полукольцами, морковь – крупной соломкой. Петрушку, острый перец и чеснок мелко нарубить. В кастрюле вскипятить воду, добавить масло, соль, сахар, уксус. Выложить все овощи, довести до кипения и тушить 20 мин. Массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Салат из баклажанов с яблочным соком

1 кг баклажанов, 400 г болгарского перца, 250 г репчатого лука, 250 г моркови, 500 мл кислого яблочного сока, 25 г чеснока, 20 г соли, растительное масло для жарки

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 1–1,5 см, вымочить в подсоленной воде 20 мин, затем отжать и обжарить в масле с двух сторон. Лук нарезать полукольцами, морковь и болгарский перец – тонкой соломкой, чеснок – пластинками. Овощи обжарить в масле несколько минут, посолить, влить яблочный сок и тушить 10–15 мин. Уложить в подготовленные банки баклажаны, переслаивая тушеными овощами. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15 мин, 1 л – 20–25 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Баклажаны с луком и помидорами

1 кг баклажанов, 400 г репчатого лука, 500 г помидоров, 150 мл растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Баклажаны нарезать кубиками, посолить, оставить на 20 мин, затем отжать и обжарить в растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук, жарить 2 мин, помешивая. Затем выложить нарезанные помидоры, тушить 15 мин. Добавить соль и молотый черный перец по вкусу. Горячий салат разложить в стерилизованные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15–20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Баклажаны а-ля грибы

1,7 кг баклажанов, 100 г чеснока, 120 г зелени укропа, 100 мл растительного масла

Для маринада: *1 л воды, 40 г соли, 80 мл 9%-ного уксуса*

Небольшие баклажаны нарезать. Для маринада соединить составляющие, довести до кипения. Небольшими порциями опускать в маринад баклажаны и бланшировать 3 мин с момента закипания. Откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Чеснок и укроп мелко нарезать, соединить с баклажанами, влить растительное масло, перемешать. Массу выложить в стерилизованные банки, накрыть крышками и стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из кабачков с петрушкой и острым перцем

500 г кабачков, 50 г зелени петрушки, 30 г чеснока, 10 г свежего острого перца, 70 мл растительного масла, 20 мл 9%-ного уксуса, 15 г соли, 2 г молотого черного перца

Кабачки нарезать тонкой соломкой, слегка отжать. Петрушку, чеснок и острый перец мелко нарезать, добавить к кабачкам. Посыпать солью и перцем, полить маслом, перемешать, оставить на 2 ч. Затем переложить в банки вместе с выделившимся соком. Влить уксус, накрыть крышкой и стерилизовать банки объемом 0,5 л 15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Жареные кабачки на зиму

1,5–2 кг кабачков, 100–120 мл растительного масла, 15 г чеснока, 10–12 г соли, 40 мл 9%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа

Кабачки нарезать кружочками толщиной не более 2 см, обжарить в растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Чеснок и зелень измельчить. На дно сухих банок объемом 0,5 л влить по 25 мл прокаленного растительного масла и 20 мл уксуса. Добавить зелень, соль и чеснок. Затем выложить кабачки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 20 мин. Затем закатать и перевернуть вверх дном до остывания.

Салат из кабачков, моркови и болгарского перца

2,5 кг кабачков, 300 г моркови, 300 г болгарского перца, 50 г чеснока, 150 мл растительного масла, 75–100 мл 9%-ного уксуса, 75–100 г сахара, 30–50 г соли, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец и другие специи по вкусу

Морковь, болгарский перец и молодые кабачки нарезать соломкой (кожуру с кабачков можно не срезать). В сотейник налить масло, выложить овощи, накрыть крышкой, тушить 15–20 мин. Добавить соль, сахар, специи, рубленую зелень и чеснок, тушить еще 5–7 мин. Влить уксус, перемешать, довести до кипения. Горячий салат разложить в банки, закатать, укутать до остывания.

Острый салат из кабачков «Аджи»

1 кг кабачков, 100 г моркови, 100 г красного болгарского перца, 50 г чеснока, 20 г свежего острого перца, по 50 г зелени укропа и петрушки, 100 мл 9%-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 25 г сахара, 15 г соли

Для маринада: *500 мл воды, 50 мл 9%-ного уксуса, 20 г соли*

Болгарский и острый перец, морковь, чеснок, укроп и петрушку пропустить через мясорубку. Добавить масло, соль, сахар, уксус, варить 20 мин после закипания. Молодые кабачки нарезать кружочками, старые предварительно очистить от кожуры. Смешать продукты для маринада, довести до кипения. Опустить кабачки в маринад, варить 5 мин после закипания. В подготовленные банки выложить слоями кабачки и овощную массу, уплотняя каждый слой ложкой. Залить кипящим маринадом. Банки закатать и укутать до остывания.

Соте из кабачков

1,5 кг кабачков, 500 г болгарского перца, 500 г помидоров, 100 г репчатого лука, 30 г чеснока, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 40 г соли, специи по вкусу

Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Кабачки тщательно вымыть, нарезать кубиками 2 × 2 см. Болгарский перец очистить от семян и плодоножек, нарезать такими же кубиками. Лук нарезать некрупными кубиками, обжарить в растительном масле. Добавить болгарский перец и кабачки, жарить 2 мин, перемешивая. Добавить томат, довести до кипения, всыпать соль, сахар, специи, тушить на слабом огне под крышкой 20 мин. Влить уксус, тушить еще 5 мин. Соте разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Салат из цукини «Тещин язык»

3 кг цукини, 2,5 кг моркови, 100 г чеснока, 500 мл кетчупа чили, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 150–200 г сахара, 50–60 г соли, 5–7 г молотого острого перца

Цукини тщательно вымыть, нарезать тонкими длинными ломтиками. Морковь и чеснок пропустить через мясорубку, выложить в сотейник, добавить растительное масло, тушить 5 мин. Затем добавить кетчуп, соль, сахар и острый перец, довести до кипения. Выложить в кипящую массу цукини, тушить 20 мин после закипания, время от времени перемешивая. Влить уксус, тушить еще 2 мин. Горячую массу разложить в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Кабачки в томатном соусе

1,5 кг кабачков, 30 г чеснока, 250 мл томатного соуса, 50 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 50–100 г сахара, соль по вкусу

Кабачки нарезать кружочками. Смешать томатный соус, измельченный чеснок, растительное масло, уксус, соль и сахар, довести до кипения на слабом огне. Выложить в соус кабачки, тушить 30 мин. Затем разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Цукини в овощном маринаде

1,5 кг цукини, 1 кг помидоров, 300 г моркови, 300 г лука, 200 г чеснока, 250 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 60 г соли, 100 г сахара, острый перец по вкусу

Цукини очистить, удалить семена, нарезать произвольно. Остальные овощи пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Переложить овощную массу в сотейник, добавить масло, уксус, соль, сахар, острый перец, довести до кипения и варить на слабом огне 10–15 мин. Выложить в сотейник кабачки, тушить 15 мин после закипания, время от времени перемешивая. Горячий салат разложить в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из кабачков «Тещин язык»

3 кг кабачков, 400 г болгарского перца, 100 г чеснока, 50 г свежего острого перца, 1,5 л томатного сока, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 50–70 г соли, 30 г готовой горчицы

Кабачки очистить, нарезать вдоль длинными ломтиками толщиной около 1 см. Соединить томатный сок, сахар, соль, растительное масло, уксус, горчицу. Добавить измельченные блендером чеснок, острый и болгарский перец, довести смесь до кипения. Опустить в нее кабачки, тушить с момента закипания 40 мин. Затем разложить кабачки вместе с соусом в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Кабачки «Как грузди»

1,5 кг кабачков, 50 г зелени укропа, 20 г чеснока, 100 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 50 г сахара, 5 г молотого черного перца

Кабачки очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками или брусочками. Добавить рубленую зелень, чеснок, соль, сахар, молотый черный перец, масло и уксус, оставить на 3 ч. Затем разложить вместе с выделившейся жидкостью в банки объемом 0,5 л, стерилизовать 10 мин. Закатать, перевернуть и дать остыть.

Соте из кабачков «Острое»

1 кг кабачков, 600 г помидоров, 200 г болгарского перца, 10 г свежего острого перца, 20 г чеснока, 100 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, 50–80 г сахара, 20–30 г соли

Помидоры нарезать, прогреть на слабом огне и протереть через сито. Добавить растительное масло, сахар, соль, довести до кипения. Кабачки и болгарский перец нарезать кубиками, выложить в кипящий томат, тушить 20 мин. Добавить измельченный чеснок и острый перец, влить уксус, перемешать и варить еще 5 минут. Кипящую смесь разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Кабачки и баклажаны в овощном соусе

2 кг кабачков, 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 20–25 г свежего острого перца, 30 г чеснока, 50 мл 9%-ного уксуса, 60 мл растительного масла, 75 г сахара, 40 г соли, молотый черный перец по вкусу

Пропустить через мясорубку помидоры, болгарский и острый перец, чеснок. В овощную массу добавить растительное масло, уксус, соль, сахар и черный перец, довести до кипения. Кабачки и баклажаны тщательно вымыть, очистить, нарезать кубиками, выложить в кипящий соус, тушить 20–25 мин. Кипящую массу разложить в стерилизованные банки. Сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Соте из кабачков и баклажанов

1 кг кабачков, 1 кг баклажанов, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 500 г помидоров, 50 г чеснока, 20 г свежего острого перца, 15 мл 9%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, 40–50 г соли, лавровый лист и молотый черный перец по вкусу

Помидоры нарезать, прогреть и протереть через сито. Кабачки, баклажаны и болгарский перец тщательно вымыть, нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. Лук мелко нашинковать. Обжарить в растительном масле по отдельности баклажаны и кабачки. Лук потушить с морковью и болгарским перцем. Все овощи соединить в сотейнике. Добавить томат, мелко нарезанный острый перец, чеснок, соль и специи, тушить 15–20 мин. Влить уксус, перемешать. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из кабачков и болгарского перца

2 кг кабачков, 1 кг помидоров, 700 г болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 60 г соли, специи по вкусу

Кабачки нарезать соломкой, лук и болгарский перец – полукольцами. Помидоры измельчить с помощью мясорубки или блендера. В сотейнике смешать масло, уксус, соль и сахар, довести до кипения. Выложить в кипящую жидкость кабачки, тушить на слабом огне 15 мин. Добавить лук и болгарский перец, тушить еще 7–10 мин. Затем добавить томат и специи, тушить 10 мин. Горячий салат разложить в банки, закатать и укутать до остывания.

Салат из кабачков и моркови

1 кг кабачков, 100 г моркови, 20–30 г чеснока, 15 мл 9%-ного уксуса, 20 мл растительного масла, 20 г соли, 20 г сахара, молотый черный перец по вкусу

Кабачки нарезать кружочками. Морковь нарезать тонкой соломкой или натереть на терке. Чеснок пропустить через пресс. Соединить все овощи, добавить остальные ингредиенты и оставить на 30 мин. Затем разложить в банки вместе с выделившимся соком. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10–15 мин, 1 л – 15–20 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из кабачков по-корейски

3 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 50 г чеснока, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 90 г соли, 50 г сахара, 10 г приправы для корейской моркови

Кабачки и морковь натереть на терке для овощей по-корейски. Лук нарезать полукольцами, болгарский перец – соломкой, чеснок пропустить через пресс. Соединить все овощи. На сухой сковороде прокалить пару секунд приправы и всыпать к овощам. Добавить соль, сахар, растительное масло и уксус, оставить на 3–5 ч, время от времени перемешивать. Затем выложить салат вместе с выделившимся соком в стерилизованные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 7–10 мин, 1 л – 15–20 мин. Закатать, перевернуть и дать остыть.

Закуска из кабачков

3 кг кабачков, 50 г чеснока, 50 г сахара, 30 г соли, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 5–7 г молотого черного перца

Кабачки очистить, нарезать кружочками толщиной около 1 см. Каждый кружочек разрезать на 2–4 части, вырезать семена. Добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, сахар, молотый черный перец, хорошо перемешать, влить уксус и масло. Оставить на 3–4 ч. Затем разложить в банки вместе с выделившимся соком. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, 1 л – 15–20 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы в томате

1 кг огурцов, 500 г помидоров, 50 г чеснока, 50 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 20 г соли

Огурцы нарезать кружочками. Помидоры пропустить через мясорубку или измельчить в блендере, добавить растительное масло, сахар, соль, довести до кипения и тушить 7–10 мин. Добавить огурцы, тушить 10 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок, тушить еще 5 мин. Влить уксус, хорошо перемешать и снять с огня. Салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из огурцов по-корейски

3 кг огурцов, 700–750 г моркови, 100–120 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 200 мл растительного масла, 200 мл 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 75 г соли, 10 г молотого кориандра, по 3–4 г молотого кардамона, черного и красного перца

Огурцы предварительно замочить на 2 ч. Затем разрезать на 6–8 частей. Морковь натереть на терке для корейской моркови. Чеснок пропустить через пресс, зелень петрушки нарубить. Смешать огурцы, морковь, чеснок и петрушку, посыпать солью и сахаром. Масло прогреть, но не кипятить, всыпать специи. Залить ароматным маслом овощи, добавить уксус, перемешать и оставить на 5–6 ч. Затем плотно уложить в стерилизованные банки, залить выделившимся маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10–12 мин, 1 л – 15–20 мин. Закатать, перевернуть и дать остыть.

Салат из кабачков и огурцов

1,5 кг кабачков, 1,5 кг огурцов, 500 г моркови, 500 г лука, 200 мл растительного масла, 75–90 г сахара, 50 г соли, 30 мл лимонного сока, молотый черный и душистый перец по вкусу

Кабачки, огурцы и морковь нарезать соломкой, лук – тонкими полукольцами. Добавить растительное масло, специи, соль и сахар, довести до кипения, тушить 15 мин. Влить лимонный сок, тщательно перемешать. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из огурцов и моркови

1,5 кг огурцов, 500 г моркови, пучок укропа, лавровый лист

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 75 г сахара, 75 мл 9%-ного уксуса, 7–10 горошин душистого перца*

Молодую морковь очистить. Нарезать огурцы и морковь кружочками толщиной около 5–7 мм. На дно подготовленных банок положить по веточке укропа, лавровый лист. Выложить овощи. Для маринада довести до кипения воду со специями, солью и сахаром, влить уксус, снять с огня. Залить овощи горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, 1 л – 15 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из огурцов «Латгальский»

1 кг огурцов, 200 г репчатого лука, 50 г зелени укропа, 35 мл 9%-ного уксуса, 40 г соли, 30 г сахара, 80 мл растительного масла

Огурцы нарезать кружочками толщиной 3–5 мм, лук – полукольцами. Овощи соединить, добавить рубленый укроп, соль, сахар, уксус, масло, оставить на 30 мин. Затем уложить в пол-литровые банки, уплотняя, чтобы выделился сок. Стерилизовать в течение 25–30 мин. Закатать, перевернуть и дать остыть.

Салат из огурцов «Нежинский»

1,5 кг огурцов, 500 г репчатого лука, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 50 мл растительного масла, 30 г соли, молотый черный перец по вкусу

Огурцы нарезать кружочками толщиной 3–5 мм, лук – полукольцами. Соединить овощи, добавить соль, сахар, перец, оставить на 20–40 мин. Когда овощи пустят сок, поставить на огонь, довести до кипения и тушить, перемешивая, 5–7 мин. Добавить масло и уксус, тушить еще 10 мин. Горячий салат вместе с образовавшимся маринадом разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Огурцы острые «Под водочку»

4 кг огурцов, 50 г чеснока, 30 г горчичного порошка, 200 г сахара, 90 г соли, 200 мл 9%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, по 5 г молотого черного и острого перца

Огурцы нарезать кружочками, чеснок пропустить через пресс. Соединить все ингредиенты, указанные в рецепте, оставить на 2–3 ч. Время от времени перемешивать. Поставить емкость на огонь и нагревать, пока огурцы не изменят цвет. Горячие огурцы вместе с маринадом разложить в стерилизованные банки. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из огурцов с горчицей

2 кг огурцов, 300 г репчатого лука, 250 мл 9%-ного уксуса, 250 мл воды, 300 г сахара, 90 г соли, 15 г зерен горчицы, 5 г черного перца горошком, щепотка куркумы и семян укропа

Огурцы нарезать кружочками толщиной 3–5 мм, лук – тонкими кольцами. Овощи соединить, посыпать солью, оставить на 3 ч, затем промыть и дать жидкости стечь. Смешать уксус, воду, сахар, соль, специи и зерна горчицы, довести до кипения. Выложить овощи в кипящий маринад, нагревать, пока огурцы не изменят цвет. Снять с огня. Шумовкой разложить овощи в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Сразу же закатать и укутать до остывания.

Салат из помидоров с луком

3 кг бурых помидоров, 1,5 кг репчатого лука, 100–150 г зелени (петрушка, укроп, базилик), 200 мл растительного масла, 150 мл 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 60 г соли

Плотные помидоры разрезать на четверти. Лук нарезать полукольцами. Зелень нарубить. В сотейнике смешать масло, уксус, соль и сахар. Выложить лук и зелень, тушить 10 мин после закипания. Затем добавить помидоры, тушить 20 мин. Горячий салат вместе с маринадом разложить в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из зеленых помидоров по-татарски

1,5 кг зеленых помидоров, 750 г моркови, 750 г репчатого лука, 50 г соли, 100 г сахара, 150 мл растительного масла, 150 мл 9%-ного уксуса, 3 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца

У зеленых помидоров вырезать плодоножки, нарезать кружочками. Лук нарезать кольцами, морковь натереть на терке. Посыпать овощи солью, оставить на 8–10 ч. Соединить масло, уксус, сахар и специи, довести до кипения. Слить с овощей выделившуюся жидкость и залить горячей масляной смесью, тушить 20–30 мин, перемешивая. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Салат из зеленых помидоров с овощами

1 кг зеленых помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 70 г сахара, молотый черный перец и соль по вкусу

Зеленые помидоры нарезать дольками, удалив плодоножку. Лук нарезать полукольцами, болгарский перец и морковь – тонкой соломкой. Соединить все овощи, посолить, оставить на 5–6 ч. Слить выделившуюся жидкость. Добавить к овощам сахар, черный перец, масло и уксус, довести до кипения и тушить на слабом огне 20 мин, посолить по вкусу. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из помидоров в собственном соку

2 кг плотных помидоров, 50 г сахара, 40–50 г соли, 100 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, 5 г молотого черного перца

Помидоры нарезать кружочками толщиной около 1 см, посыпать солью, сахаром, перцем, влить масло, оставить на 30–40 мин. Затем разложить помидоры в подготовленные пол-литровые банки. В жидкость, оставшуюся после маринования, добавить уксус, перемешать, залить помидоры. Стерилизовать банки 10 мин, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из зеленых помидоров с томатной пастой

1,5 кг зеленых помидоров, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 50–60 г сахара, 40–50 г соли, 150 г томатной пасты, 200 мл растительного масла

У зеленых помидоров вырезать плодоножку, нарезать ломтиками. Лук и морковь нашинковать. Все овощи соединить в жаропрочной емкости, добавить остальные ингредиенты. Тушить под крышкой 1 ч. Разложить горячий салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из зеленых и красных помидоров

1 кг зеленых помидоров, 500 г красных помидоров, 100 мл растительного масла, 500 г моркови, 300 г репчатого лука, соль и сахар по вкусу

Зеленые помидоры нарезать ломтиками. Красные помидоры очистить от кожицы и измельчить. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами. Все ингредиенты соединить, добавить масло, тушить 30 мин. Добавить соль и сахар, перемешать, тушить еще 10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Соте из зеленых помидоров и баклажанов

500 г зеленых помидоров, 500 г баклажанов, 500 г зеленых яблок, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 30 г свежего острого перца, 30 г чеснока, 200 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, 30–50 г соли

Острый перец и чеснок мелко нарезать. Остальные овощи и яблоки нарезать средними кубиками, выложить в толстостенный казанок, добавить соль, растительное масло, тушить 40 мин. Добавить чеснок и острый перец, тушить еще 15–20 мин. Влить уксус, перемешать. Горячее соте разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Татарская песня» с кабачками

1 кг кабачков, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г яблок, 100 г болгарского перца, 30 г чеснока, 30 г свежего острого перца, 50 г томатной пасты, 100 мл растительного масла, 70 мл 9%-ного уксуса, 10–15 г соли, 100 г сахара, молотый черный перец по вкусу

Кабачки нарезать брусочками. Морковь, лук, болгарский и острый перец, яблоки очистить, измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить к овощной массе соль, сахар, томатную пасту, уксус, масло, перемешать и поставить на огонь. Тушить после закипания 20 мин. Добавить измельченный чеснок и молотый черный перец, тушить еще 10 мин. В кипящую овощную массу выложить кабачки, тушить 10 мин, перемешивая. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Татарская песня» с баклажанами

2 кг баклажанов, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г яблок, 100 г болгарского перца, 50 г чеснока, 1 л томатного сока, 100 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 30–50 г соли

Баклажаны очистить, нарезать средними кубиками, вымочить в подсоленной воде 20 мин, затем отжать. Яблоки и остальные овощи (кроме чеснока) измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. К овощной массе добавить томатный сок, масло, соль, сахар, уксус, довести до кипения, тушить 15–20 мин. Добавить измельченный чеснок и баклажаны, тушить все вместе еще 20 мин. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Овощной салат с рисом

2 кг помидоров, 400 г моркови, 400 г репчатого лука, 400 г болгарского перца, 150–200 г риса, 150 мл растительного масла, 100–150 мл воды, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 30–50 г соли, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Рис отварить до полуготовности. Помидоры очистить от кожицы, нарезать. Морковь нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Болгарский перец и лук нарезать полукольцами. В сотейник влить масло, выложить лук и пассеровать на слабом огне 5–7 мин, не зажаривать. Добавить морковь и перец, тушить еще 5–7 мин. Выложить рис, перемешать, добавить помидоры и тушить под крышкой 30 мин при слабом кипении, при необходимости долить воду. Добавить соль, сахар, специи, тушить 5 мин. Влить уксус, перемешать. Горячий салат разложить в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Салат «Татарская песня» с огурцами

1 кг огурцов, 250 г помидоров, 150 г яблок, 150 г моркови, 150 г репчатого лука, 50–70 г слив, 20 г чеснока, 20 г свежего острого перца, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 70–100 г сахара, 30–50 г соли

Огурцы нарезать кружочками толщиной около 0,5 см. Остальные овощи, яблоки и сливы пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить в овощную смесь соль, сахар, масло, довести до кипения и тушить 10–15 мин. Выложить в кипящую смесь огурцы, тушить 10–15 мин. Влить уксус, тушить еще 5 мин. Разложить салат в подготовленные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат с фасолью и овощами

1 кг помидоров, 500 г фасоли, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 250 мл растительного масла, 30 г соли, 50 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса

Отварить фасоль до готовности. Лук, морковь и перец нашинковать. Помидоры нарезать ломтиками, тушить под крышкой 2 мин, затем протереть через сито. Обжарить в масле лук с морковью. Всыпать болгарский перец, обжаривать 5 мин. Добавить отварную фасоль и протертые помидоры, тушить все вместе на слабом огне 30–40 мин. Добавить соль, сахар, уксус, тушить еще 5 мин. Разложить горячий салат в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из овощей по-корейски

1 кг капусты, 1 кг баклажанов, 100 г моркови, 100 г чеснока, 20–30 г свежего острого перца, 70 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 20–30 г соли, 5–7 г специй для моркови по-корейски

Баклажаны целиком бланшировать в кипящей подсоленной воде 3 мин. Затем отжать под гнетом, нарезать соломкой. Капусту нашинковать. Морковь натереть на терке для овощей по-корейски. Чеснок пропустить через пресс. Острый перец измельчить. Смешать все овощи, добавить соль, специи и уксус. Разогреть в сковороде масло и залить овощи горячим, но не кипящим маслом, влить уксус, оставить мариноваться на 2 ч. Затем разложить салат в стерилизованные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 15 мин, 1 л – 20–25 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат с фасолью

1 кг помидоров, 300 г фасоли, 150 г репчатого лука, 150 г моркови, 70 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, соль и молотый черный перец по вкусу

Фасоль залить холодной водой и оставить на 5 ч. Затем залить свежей водой и отварить до готовности. Помидоры очистить от кожицы, нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать. В сотейнике разогреть масло, обжарить лук и морковь 7–10 мин. Добавить помидоры и молотый черный перец, тушить на умеренном огне под крышкой 10–15 мин. Выложить в сотейник отварную фасоль, посолить, тушить 20 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Приготовленный салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Фасоль в томатно-овощном соусе

1,5 кг помидоров, 500 г фасоли, 500 г моркови, 500 г болгарского перца, 100 мл растительного масла, 70 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 30 г соли, молотый красный и черный перец по вкусу

Фасоль отварить до готовности. Помидоры, морковь и болгарский перец пропустить через мясорубку. Овощную массу выложить в сотейник с разогретым маслом, довести до кипения и тушить 15–20 мин. Выложить в кипящую массу отварную фасоль, добавить соль, сахар, специи, тушить еще 15–20 мин. Влить уксус, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из стручковой фасоли и помидоров

1 кг стручковой фасоли, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 35 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 40 г сахара

У фасоли удалить хвостики, нарезать кусочками длиной 3 см. Болгарский перец нарезать крупной соломкой, помидоры – дольками, морковь – кружочками, лук – полукольцами. Выложить все подготовленные овощи в сотейник, влить масло, тушить под крышкой 20 мин. Добавить соль, сахар и уксус, тушить еще 7–10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Салат из болгарского перца с овощами и рисом

1 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 300–400 г моркови, 200 г риса, 1 л томатного сока, 200 мл растительного масла, 50–60 г соли, 50–60 г сахара

Болгарский перец нарезать соломкой, лук – кубиками, морковь натереть на терке. Рис залить кипятком на 20 мин. Лук обжарить в масле. Добавить морковь и болгарский перец, тушить 2 мин. Влить томатный сок, добавить рис, соль и сахар, тушить до готовности риса, периодически перемешивая. Разложить горячий салат в банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из болгарского перца с овощами

2,5 кг красного болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 45 г соли, лавровый лист, черный перец горошком

Все овощи нарезать произвольно, добавить остальные ингредиенты, оставить на 8–10 ч. Время от времени перемешивать. Затем поставить массу на огонь, довести до кипения и тушить 10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, накрыть их крышками и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из болгарского перца, яблок и слив

1 кг болгарского перца, 1 кг плотных слив, 1 кг яблок, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 30–40 г соли, черный и душистый перец по вкусу

Сливы разрезать пополам, удалить косточки. У яблок вырезать сердцевину, нарезать ломтиками. Болгарский перец и лук нарезать полукольцами. Подготовленные продукты соединить, добавить соль, сахар, уксус, растительное масло, перемешать и оставить на 2 ч, чтобы пустили сок. Если сока выделилось недостаточно, влить 100–150 мл воды или яблочного сока. Поставить массу на огонь, добавить специи, довести до кипения и тушить 10–15 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, укутать до остывания.

Закуска из запеченного болгарского перца

1 кг болгарского перца, 20 г чеснока, 20 мл яблочного уксуса, 100 мл растительного масла, 10 г соли, 10 г сушеных итальянских трав, молотый черный перец

Перец очистить от семян, разрезать каждый на 4–6 частей. Соединить соль и сушеные травы, добавить половину измельченного чеснока. Перец выложить на противень, посыпать приготовленной смесью, полить маслом, запекать в разогретой до 100 °С духовке 50–60 мин. Один раз перевернуть. Оставшийся чеснок мелко нарезать. В стерилизованную банку выложить горячий перец, пересыпая чесноком и молотым перцем. Залить горячим маслом с противня, влить укус и сразу же закатать. Укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Жареный перец с зеленью и чесноком

700–800 г болгарского перца, 30 г чеснока, 10 г соли, 50 г сахара, 30 г зелени укропа, 45 мл 9%-ного уксуса, растительное масло для жарки

Продукты указаны для банки объемом 1 л. Болгарский перец тщательно вымыть, обсушить и обжарить целиком в растительном масле до мягкости. Уложить в стерилизованную банку, пересыпая нарезанным чесноком и укропом, добавить соль, сахар и уксус. Залить крутым кипятком доверху. Банки закатать и укутать до полного остывания.

Салат из цветной капусты с овощами

500 г цветной капусты, 400 г кабачков, 250 г помидоров, 300 г моркови, 300 г болгарского перца, 30 г чеснока, 50 мл кетчупа чили, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 15–20 г соли, 30–40 г сахара

Цветную капусту разобрать на соцветия, тщательно промыть. Кабачки нарезать кубиками, перец – соломкой, морковь натереть на терке. Помидоры пропустить через мясорубку и слегка уварить. Все подготовленные овощи выложить в сотейник, добавить растительное масло, кетчуп, соль и сахар, тушить на слабом огне 20–25 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок и уксус, тушить еще 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Цветная капуста в томатно-овощном соусе

2 кг цветной капусты, 1,2 кг помидоров, 200 г болгарского перца, 50 г чеснока, 100 г зелени петрушки, 50 г соли, 100 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла

Капусту разобрать на соцветия, бланшировать 2 мин в кипящей подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды). Помидоры, болгарский перец и чеснок пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Овощную массу поставить на огонь, добавить растительное масло, соль, сахар, довести до кипения, тушить 10 мин. Всыпать измельченную зелень, капусту, влить уксус, тушить 5 мин. Разложить капусту с маринадом в стерилизованные банки, сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Жареный перец

1 кг болгарского перца, 100 г чеснока, 100 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, щепотка молотого черного перца

У перца вырезать плодоножки с семенами. Подготовленный перец вымыть, обсушить, обжарить в разогретом растительном масле до мягкости. Соединить уксус, соль и молотый перец. Обмакнуть обжаренный перец в смесь и уложить в стерилизованную банку, посыпая измельченным чесноком. Сверху в банку влить 30 мл прокаленного растительного масла, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Охотничий»

1,5 кг капусты, 1 кг помидоров, 500 г красного болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 250 мл растительного масла, 40 мл 9%-ного уксуса, 60 г соли, 50 г сахара

Капусту, болгарский перец и лук нашинковать. Морковь натереть на крупной терке. Помидоры нарезать ломтиками. Все овощи соединить в сотейнике, добавить остальные ингредиенты, перемешать, оставить на 20 мин. Затем поставить на огонь и довести массу до кипения. Горячий салат разложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, стерилизовать 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Зимний» из свежих овощей

1 кг белокочанной капусты, 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 г соли, 50 г сахара

Капусту, болгарский перец и лук нашинковать. Помидоры нарезать ломтиками. Морковь натереть на терке. Все овощи соединить, добавить соль, сахар, растительное масло и уксус. Салат выложить в стерилизованные банки, уплотняя ложкой, и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 12–15 мин, 1 л – 20–25 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Летний»

1 кг огурцов, 1 кг плотных помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, лавровый лист и черный перец горошком

Для маринада: *1 л воды, 50 г соли, 50 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса*

Огурцы нарезать кружочками, лук и болгарский перец – полукольцами, помидоры – ломтиками. Овощи выложить в стерилизованные банки, добавить лавровый лист и черный перец горошком. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Залить овощи горячим маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 7–10 мин, 1 л – 15–17 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Зимний» без стерилизации

1 кг белокочанной капусты, 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 400 г моркови, 500 г репчатого лука, 30 г соли, 50 г сахара, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 100 мл воды

Капусту, болгарский перец и лук нашинковать. Помидоры нарезать ломтиками. Морковь натереть на терке. Овощи выложить в сотейник, добавить растительное масло, уксус, сахар, соль, воду, перемешать. На медленном огне довести до кипения, тушить 25–30 мин, время от времени перемешивая. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Маринованные голубцы

2 кг капусты, 1 кг моркови, 100 г чеснока

Для маринада: *1 л воды, 45 г соли, 100 г сахара, 60 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 1 лавровый лист, по 2–3 горошины черного и душистого перца*

Капустные листья бланшировать в кипятке 2 мин, срезать утолщения. Морковь натереть на терке, добавить пропущенный через пресс чеснок. Завернуть морковно-чесночную начинку в капустные листья. Голубцы плотно уложить в стерилизованные банки. Для маринада довести до кипения воду со специями, солью, сахаром и растительным маслом. Влить уксус и снять с огня. Залить горячим маринадом банки с голубцами и стерилизовать: банки объемом 1 л – 20 мин, 2 л – 30 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из овощей с грибами

1,5 кг грибов, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 20–25 г чеснока, 300 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 50 г соли, 150 г сахара, по 10–12 горошин черного и душистого перца, 2–3 бутона гвоздики

Помидоры нарезать ломтиками. Болгарский перец, морковь и лук нашинковать. Грибы очистить, вымыть, крупно нарезать и отварить в кипящей воде 15–20 мин. Затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. В сотейнике разогреть масло, обжарить лук. Добавить морковь, болгарский перец и помидоры, тушить под крышкой до появления сока. Добавить грибы, чеснок, соль, сахар, специи, тушить на слабом огне под крышкой 30–40 мин. Влить уксус, тушить еще 7–10 мин. Разложить горячий салат в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из моркови с яблоками

2 кг моркови, 800 г яблок, 1,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 200 мл растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

Болгарский перец, морковь и лук нашинковать. Яблоки очистить, нарезать ломтиками. Помидоры измельчить. Овощи и яблоки выложить в казан или толстостенную посуду, добавить масло, соль, перец, тушить под крышкой на слабом огне 40 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Осенний» с яблоками

1 кг болгарского перца, 300 г белокочанной капусты, 1,2–1,5 кг помидоров, 600 г яблок (антоновки), 200 г моркови, 300 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 50 г соли, 50 г сахара

Болгарский перец, капусту и лук нашинковать. Помидоры нарезать ломтиками. Яблоки и морковь очистить, натереть на крупной терке. Соединить подготовленные овощи и яблоки, добавить соль, сахар, растительное масло, тщательно перемешать. Салат выложить в стерилизованные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 12–15 мин, 1 л – 20–25 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат из овощей с яблоками

2,5 кг помидоров, 500 г зеленых яблок, 400 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 20 г свежего острого перца, 30 г чеснока, 100 г зелени (петрушка, укроп, базилик), 100 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

Помидоры, яблоки и острый перец пропустить через мясорубку. Болгарский перец и лук нарезать соломкой. Морковь натереть на терке. Выложить подготовленные овощи в сотейник, влить растительное масло, тушить 30–40 мин, время от времени перемешивая. Затем добавить мелко нарубленную зелень, пропущенный через пресс чеснок, соль, специи, тщательно перемешать и тушить еще 10 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо с томатной пастой

1 кг болгарского перца, 100 г томатной пасты, 400 мл воды, 20–30 г соли, 30–50 г сахара, 30 мл 9%-ного уксуса, 50 мл растительного масла

Перец нарезать полукольцами. Смешать воду и томатную пасту до однородности, добавить соль, сахар, масло и уксус, довести до кипения. Выложить перец, тушить на слабом огне 20–25 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Салат «Слоеный»

500 г болгарского перца (лучше желтого цвета), 500 г огурцов, 500 г плотных помидоров, 20 г зелени петрушки

Для маринада: *1 л воды, 30 г соли, 50 г сахара, 100 мл 9%-ного уксуса*

Нарезать огурцы кружочками, помидоры – ломтиками, перец – небольшими брусочками. Выложить овощи слоями в стерилизованную банку, уплотняя ложкой, добавить рубленую петрушку. Для маринада довести до кипения воду с солью и сахаром, влить уксус и снять с огня. Влить горячий маринад в банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 7–10 мин, 1 л – 15–17 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо медовое

1 кг болгарского перца, 100 г репчатого лука, 500 мл томатного сока, 20 мл 9%-ного уксуса, 80–90 г меда, 40 мл растительного масла

Соединить томатный сок, растительное масло, мед, соль, довести до кипения. Перец очистить от семян, разрезать на 6–8 частей. Лук нарезать полукольцами. Опустить овощи в кипящий томат, тушить 10 мин. Затем овощи шумовкой выложить в стерилизованные банки, залить кипящим томатом. Банки сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо традиционное

1 кг болгарского перца, 800 г помидоров, 50 мл растительного масла, 40 г сахара, 15–20 г соли, 15 мл 9%-ного уксуса

Помидоры пропустить через мясорубку, добавить масло, соль, сахар, довести до кипения. Выложить в кипящий томат перец, нарезанный дольками, тушить под крышкой 20–25 мин. Влить уксус. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо с томатным соком

2,5 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1 л томатного сока, 15 мл растительного масла, 10–15 г сахара, 30 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса

Добавить к томатному соку соль, сахар, растительное масло, довести до кипения, варить 10 мин. Болгарский перец разрезать на 6–8 частей, лук нарезать полукольцами. Выложить овощи в кипящий томатный сок, тушить 20 мин. Влить уксус, перемешать, тушить 5–7 мин. Разложить горячее лечо в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо с лимонным соком

2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 100–150 г репчатого лука, 30 г чеснока, 50 мл лимонного сока, 50–70 г сахара, 30–40 г соли, 2 лавровых листа, молотый красный и душистый перец по вкусу

Помидоры нарезать, тушить под крышкой до мягкости, затем протереть через сито и немного уварить на слабом огне. Болгарский перец очистить от плодоножки и семян, нарезать полосками. Лук нарезать тонкими полукольцами. Выложить лук и перец в томат, добавить соль, сахар и специи, тушить под крышкой 10–15 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок и лимонный сок, довести смесь до кипения и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо с морковью

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 75 г сахара, 20 г соли, 70 мл растительного масла, 70 мл 9%-ного уксуса, душистый и черный перец горошком по вкусу

Перец разрезать на 4–6 частей. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. Помидоры измельчить с помощью блендера, массу довести до кипения. Выложить в томатную массу морковь, тушить 7–10 мин. Добавить лук, болгарский перец, масло, сахар, соль и специи, тушить на слабом огне 10–15 мин. Влить уксус и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать до остывания.

Лечо «Глобус»

3 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 50–70 г чеснока, 20 г свежего острого перца, 30 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, 150 г сахара, 60 г соли

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы. У острого перца удалить семена. Пропустить помидоры, острый перец и лук через мясорубку, тушить на слабом огне 15–20 мин. Болгарский перец очистить от семян и плодоножек, нарезать крупными полосками, выложить в кипящую томатную массу. Добавить измельченный чеснок, сахар, соль, растительное масло, уксус, тушить на умеренном огне 20–30 мин, время от времени перемешивая. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо с луком

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г репчатого лука, 15 г чеснока, 70 мл растительного масла, 20 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 50 г сахара, 1 лавровый лист, черный и душистый перец горошком по вкусу

Перец нарезать соломкой, лук – полукольцами. Помидоры и чеснок измельчить с помощью мясорубки или блендера. Все овощи соединить, добавить специи, соль, сахар, масло и поставить на средний огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь и тушить под крышкой 30–40 мин. Влить уксус, перемешать, снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать до остывания.

Лечо из свежего перца без томата

1 кг болгарского перца, 20 г сахара, 20 г соли, 20 мл растительного масла, 20 мл 9%-ного уксуса, молотый черный и душистый перец по вкусу

Перец тщательно вымыть, очистить, нарезать соломкой. Добавить остальные ингредиенты, перемешать, оставить на 1–1,5 ч. Время от времени перемешивать. Затем перец разложить в стерилизованные банки, уплотняя ложкой. Залить выделившимся маринадом. Стерилизовать банки объемом 0,5 л 7–10 мин, 1 л – 15–20 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо «Ленивое»

2,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 50 г соли, чеснок по вкусу

Помидоры и морковь пропустить через мясорубку, добавить растительное масло и тушить на среднем огне 15–20 мин. Болгарский перец нарезать крупной соломкой, выложить в томатную массу, добавить соль, сахар, пропущенный через пресс чеснок, тушить 15–20 мин. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо без масла и уксуса

2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 20–30 г чеснока, 20–30 г соли, 100–150 г сахара, по 2–3 г молотого черного, душистого и острого перца, лавровый лист

Помидоры нарезать, выложить в сотейник, добавить соль, сахар, слегка уварить на умеренном огне. Болгарский перец нарезать крупными кубиками, выложить в кипящую томатную массу, тушить 15 мин. Добавить специи, измельченный чеснок, тушить еще 20 мин, время от времени перемешивая. Удалить лавровый лист. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Лечо с кабачками

2 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 1 кг кабачков, 500 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 40 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 60 г соли

Помидоры измельчить с помощью блендера или мясорубки, добавить растительное масло, довести до кипения. Перец очистить от семян и плодоножек, нарезать соломкой. Такой же соломкой нарезать кабачки. Лук нашинковать. Выложить овощи в кипящий томат, добавить соль, сахар, тушить 15 мин. Влить уксус, довести до кипения и снять с огня. Горячее лечо разложить в стерилизованные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать и дать остыть.

Закуска из свеклы с хреном

1 кг свеклы, 100 г корня хрена

Для маринада: *125 мл воды, 50 г сахара, 15 г соли, 15 мл 9%-ного уксуса*

Свеклу отварить или запечь до готовности, остудить, очистить, натереть на терке. Корень хрена вымочить в холодной воде 2 ч, натереть на терке, соединить со свеклой. Для маринада в кипящей воде растворить соль и сахар, влить уксус и снять с огня. Залить маринадом овощи, тщательно перемешать и плотно уложить в стерилизованные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 15 мин, 1 л – 20–25 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Свекла по-корейски на зиму

1 кг свеклы, 50 г чеснока, 75 мл 9%-ного уксуса, 75 мл растительного масла, 25 г сахара, 20 г соли, 5 г молотого кориандра, по 2–3 г молотого красного и черного перца

Свеклу отварить в кипящей воде 10–15 мин. Затем остудить, очистить, натереть на терке для овощей по-корейски. Добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, сахар, уксус, перемешать, оставить на 20–30 мин, чтобы выделился сок. Масло разогреть в сковороде, добавить специи и сразу же залить свеклу, тщательно перемешать. Уложить свеклу в стерилизованные банки. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10 мин, 1 л – 15 мин. Закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Консервированная икра из овощей и грибов

Кабачковая икра с томатным соусом

1 кг кабачков, 500 мл томатного соуса, 60–70 мл растительного масла, соль по вкусу

Кабачки тщательно вымыть, нарезать небольшими кубиками, обжарить в растительном масле до готовности. Добавить томатный соус, соль, перемешать, довести до кипения. Разложить горячую икру в банки объемом 0,5 л, накрыть крышками, стерилизовать в течение 20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Кабачковая икра с майонезом

3 кг кабачков, 500 г репчатого лука, 250 г томатной пасты, 200 г майонеза высокой жирности, 30–50 г соли, 50 г сахара, 30 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, молотый черный и острый перец по вкусу

Кабачки очистить, нарезать кубиками, добавить немного масла и тушить под крышкой на слабом огне около 30 мин. Слить лишнюю жидкость. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости, не зажаривать. Соединить кабачки, лук, томатную пасту, майонез и тушить на слабом огне, помешивая, до выпаривания жидкости (около 1,5 ч). Затем измельчить массу до однородности, добавить соль, сахар, уксус, специи, тушить еще 10–15 мин. Разложить горячую икру в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Кабачковая икра с томатной пастой

2,5 кг кабачков, 400–500 г репчатого лука, 50 г чеснока, 200 г томатной пасты, 50 мл растительного масла, 30–50 г соли, 25 г сахара, 20 мл 9%-ного уксуса

Кабачки очистить, натереть на терке, слегка отжать и тушить под крышкой до выпаривания жидкости. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Переложить к кабачкам, тушить все вместе 20–30 мин. Добавить томатную пасту, тушить, перемешивая, 20 мин. Добавить сахар, соль, измельченный чеснок, тушить 10 мин. Размять массу до однородности, влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую икру разложить в банки, закатать и укутать до остывания.

Кабачковая икра простая

1 кг кабачков, 30–40 г чеснока, 100 мл растительного масла, 40 мл 9%-ного уксуса, 15–20 г соли, специи по вкусу

Кабачки тщательно вымыть, нарезать небольшими кубиками, слегка отжать и обжарить в растительном масле до готовности. Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить соль, пропущенный через пресс чеснок, специи, влить уксус, перемешать и довести до кипения. Кипящую икру разложить в банки объемом 0,5 л, стерилизовать 25 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Кабачковая икра без томата

2 кг кабачков, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 10 г чеснока, 50 мл растительного масла, 15 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 25 г сахара, зелень укропа, молотый черный и острый перец по вкусу

Кабачки и морковь натереть на мелкой или средней терке. Лук мелко нарезать. Кабачки отжать, тушить под крышкой 20–30 мин. Лук обжарить в масле до мягкости, добавить морковь и жарить, перемешивая, 10 мин. Соединить с кабачками, добавить измельченный чеснок, укроп, соль, сахар, специи, тушить все вместе 10 мин. Массу измельчить с помощью блендера, снова поставить на огонь, довести до кипения, влить уксус, перемешать. Горячую икру разложить в банки, закатать и укутать до остывания.

Кабачковая икра без уксуса и томата

2 кг кабачков, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 30 г чеснока, 30 г соли, 50 мл растительного масла

Все овощи нарезать произвольно. В глубокий толстостенный сотейник или казанок влить масло, выложить лук и морковь, тушить под крышкой 15 мин. Добавить перец и кабачки, тушить еще 15 мин. Затем массу измельчить с помощью блендера, снова поставить на огонь, посолить, тушить без крышки до испарения лишней жидкости. Добавить измельченный чеснок, тушить 5–7 мин. Горячую икру разложить в банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 7–10 мин, 1 л – 12–15 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Икра из кабачков и тыквы

800 г кабачков, 300 г тыквы, 500 г помидоров, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 15–20 г чеснока, растительное масло для жарки, соль по вкусу

Мякоть тыквы, кабачки и морковь натереть на терке. Лук мелко нарезать. Помидоры очистить от кожицы, нарезать произвольно. В сотейнике разогреть масло, выложить лук, обжарить до золотистого цвета. Добавить кабачки, тыкву, морковь, жарить, перемешивая, 2 мин. Выложить помидоры, накрыть крышкой и тушить 30–40 мин. Добавить измельченный чеснок, соль, через 5 мин снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Кабачковая икра с помидорами

1,5 кг кабачков, 1 кг помидоров, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 40 г чеснока, 100 мл растительного масла, 15 мл 9%-ного уксуса, 40 г соли, 40 г сахара, молотый черный перец по вкусу

Все овощи, кроме чеснока, пропустить через мясорубку и выложить в сотейник. Добавить растительное масло, соль, сахар, тушить до выпаривания лишней жидкости (около 2 ч). Добавить измельченный чеснок, молотый перец и уксус, перемешать, довести до кипения. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра ассорти с яблоками

2,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г кислых яблок, 500 г репчатого лука, 50 г чеснока, 150 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу

Очищенные овощи и яблоки пропустить через мясорубку. Смесь довести до кипения, тушить 15 мин. Затем добавить масло, соль, сахар, тушить на слабом огне еще 2 ч. Добавить измельченный чеснок, тушить 15 мин, снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из зеленых помидоров и кабачков

1,5 кг зеленых помидоров, 1 кг кабачков, 150–200 г болгарского перца, 700 г моркови, 350–400 г репчатого лука, 70–80 мл растительного масла, 15 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, молотый острый и черный перец, лавровый лист по вкусу

У зеленых помидоров вырезать плодоножки и поврежденные места. Кабачки очистить. Все овощи пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить растительное масло, соль, специи, тушить на слабом огне 1,5–2 ч. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Разложить горячую икру в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 400–500 г моркови, 400–500 г репчатого лука, 50 г чеснока, 50 г томатной пасты, 30 г соли, 90–100 г сахара, 100–150 мл растительного масла, 20 мл 9%-ного уксуса, молотый черный перец и другие специи по вкусу

Помидоры, лук и морковь по отдельности пропустить через мясорубку или измельчить в кухонном комбайне. В сотейнике разогреть масло, выложить помидоры, тушить 10–15 мин. Добавить лук и морковь, тушить 15 мин. Затем добавить томатную пасту, измельченный чеснок, тушить 5–10 мин. Всыпать соль, сахар, специи, через 5 мин влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из зеленых помидоров без томатной пасты

3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 60 г соли, 5 г молотого черного перца

Помидоры нарезать мелкими кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нашинковать, обжарить в масле 2 мин. Всыпать морковь, обжарить 5–7 мин. Затем добавить помидоры, соль, сахар, молотый перец и тушить, перемешивая, 2,5–3 ч. Разложить горячую икру в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из кабачков и баклажанов

1 кг кабачков, 600–700 г баклажанов, 300 г помидоров, 200 г болгарского перца, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 15 мл 9%-ного уксуса, растительное масло для жарки, соль и молотый черный перец по вкусу

Овощи очистить, нарезать мелкими кубиками. Баклажаны посолить, оставить на 15 мин, затем отжать выделившийся сок. Подготовленные баклажаны обжарить в масле. Отдельно обжарить кабачки. В другой сковороде обжарить лук с морковью и болгарским перцем. Соединить все обжаренные овощи, добавить помидоры, соль, молотый перец, тушить под крышкой 15 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать их и укутать до остывания.

Кабачковая икра с яблоками

1 кг кабачков, 500 г помидоров, 150–200 г болгарского перца, 350 г яблок, 150 г моркови, 300 г репчатого лука, 50 г чеснока, 70 мл 9%-ного уксуса, 70 мл растительного масла, 30 г сахара, 20–25 г соли, молотый черный перец по вкусу

Овощи и яблоки очистить. Кабачки натереть на терке, оставить на 5–10 мин, затем отжать лишнюю жидкость. Помидоры, болгарский перец, яблоки, морковь и лук пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить кабачки, растительное масло, сахар, соль, молотый перец, довести до кипения и тушить 20–30 мин. Влить уксус, добавить пропущенный через пресс чеснок, тщательно перемешать, тушить 2–3 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра ассорти с белыми кореньями

2,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 500 г моркови, 150 г корня петрушки, 150 г корня сельдерея, 500 г репчатого лука, 100 г чеснока, 100 мл растительного масла, 50 г соли, 100 г сахара

Пропустить все овощи через мясорубку, выложить в емкость для тушения, влить масло, тушить 1 ч. Добавить соль, сахар, тушить еще 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из баклажанов с белыми кореньями

2,5 кг баклажанов, 500 г помидоров, 300 г моркови, 100 г корня сельдерея, 100 г корня петрушки, 100 г корня пастернака, 300 г репчатого лука, 50 зелени укропа, 150 мл растительного масла, 30–40 г соли, 20 мл 9%-ного уксуса, молотый черный и душистый перец по вкусу

Баклажаны нарезать мелкими кубиками, посолить, оставить на 30 мин, затем промыть и отжать. Помидоры нарезать мелкими кубиками, лук – полукольцами, морковь и коренья – соломкой. Лук, морковь и коренья обжарить в растительном масле. Добавить баклажаны, помидоры, соль, перец, тушить под крышкой 50 мин. Влить уксус, добавить рубленую зелень, перемешать. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из кабачков и баклажанов простая

1 кг баклажанов, 500 г кабачков, 70 мл растительного масла, 10 г сахара, 10 г соли, 30 г томатной пасты, молотый черный перец, корица на кончике ножа, лавровый лист

Баклажаны нарезать ломтиками, слегка посолить, оставить на 20 мин, затем отжать, нарезать кубиками. Очищенные кабачки нарезать аналогично. Овощи соединить и тушить в масле под крышкой 30 мин, перемешивая. Добавить соль, сахар, специи, томатную пасту, тушить 10 мин, удалить лавровый лист. Горячую икру разложить в банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 15 мин, объемом 1 л – 20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Икра из баклажанов с яблоками

1 кг баклажанов, 300 г яблок, 200 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли, щепотка мускатного ореха и корицы

Баклажаны разрезать пополам, смазать маслом и запечь в духовке до мягкости. Очистить, нарубить, отжать лишнюю жидкость. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Добавить баклажаны, обжарить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, добавить к овощам, тушить 2 мин. Всыпать сахар, соль, специи, перемешать и тушить до готовности. В конце приготовления влить уксус. Горячую икру разложить в подготовленные банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 10–15 мин, объемом 1 л – 20–25 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Икра из баклажанов и тыквы

1 кг баклажанов, 1 кг тыквы, 1 кг помидоров, 20–30 г чеснока, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

Баклажаны испечь до мягкости, очистить, немного отжать и мелко нарубить. Мякоть тыквы натереть на терке. Помидоры нарезать произвольно. Выложить овощи в сотейник с маслом, тушить под крышкой 30 мин. Затем измельчить с помощью блендера, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, тушить 10 мин. Разложить горячую икру в банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Икра баклажанная без томата

1,5 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, соль, сахар, молотый черный перец по вкусу

Баклажаны нарезать кубиками, посолить, оставить на 20 мин, затем промыть и отжать. Баклажаны, морковь и болгарский перец пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Добавить измельченные овощи, тушить 1 ч. Всыпать соль, сахар, через 5 мин влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из баклажанов без лука

2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 30 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 50 г сахара

Нарезать баклажаны и перец небольшими кубиками. Помидоры пропустить через мясорубку. В сотейнике разогреть растительное масло, выложить овощи, тушить 45 мин. Добавить измельченный чеснок, зелень, соль, сахар, уксус, перемешать, тушить еще 5 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра «Конец лета»

1 кг баклажанов, 1 кг яблок, 1 кг помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 30 г соли, 1 лавровый лист, молотый черный перец, зелень по вкусу

Овощи и яблоки очистить, с помидоров снять кожицу. Подготовленные продукты мелко нарезать. В сотейнике разогреть масло, обжарить лук и морковь. Добавить помидоры, перемешать, довести до кипения. В кипящую массу выложить баклажаны, болгарский перец и яблоки, тушить 50 мин. Добавить соль, специи, зелень, тушить 10 мин. Удалить лавровый лист. Горячую икру разложить в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из баклажанов со специями

2 кг баклажанов, 15 г чеснока, 50 мл растительного масла, 10 мл лимонного сока, молотый черный и острый перец, кориандр, сушеный базилик и укроп, соль по вкусу

Баклажаны очистить, нарезать ломтиками, посолить и оставить на 20 мин, затем промыть и отжать. Подготовленные баклажаны пропустить через мясорубку. Пюре довести до кипения, добавить масло, соль и специи, тушить на слабом огне 45 мин. Добавить измельченный чеснок, лимонный сок, тушить еще 5 мин. Горячую икру разложить в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из баклажанов с лимонной кислотой

2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 3 г лимонной кислоты, соль, сахар и специи по вкусу, растительное масло для жарки

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, посолить, оставить на 20 мин, затем хорошо отжать выделившуюся жидкость. Подготовленные баклажаны обжарить в масле. Лук и перец мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить обжаренные баклажаны, тушить 5–7 мин. Помидоры очистить от кожицы, нарезать, добавить к овощам, тушить 15–20 мин. Всыпать соль, сахар, специи, лимонную кислоту, перемешать, тушить 5 мин и снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из запеченных баклажанов

2,5 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 50 г чеснока, 150 мл растительного масла, соль, молотый острый перец по вкусу

Баклажаны и болгарский перец запечь в духовке до потемнения кожицы, остудить, очистить, нарубить мелкими кубиками. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать. Лук и морковь мелко нашинковать, обжарить в масле. Добавить помидоры, тушить на слабом огне 15 мин. Добавить запеченные баклажаны и болгарский перец, тушить около 30 мин. Затем добавить измельченный чеснок, острый перец и соль, тушить еще 5 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра баклажанная, приготовленная в духовке

1,5 кг баклажанов, 800 г помидоров, 300 г болгарского перца, 400 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, молотый черный и острый перец, соль по вкусу

Баклажаны нарезать мелкими кубиками, выложить в глубокую форму, смазанную маслом, и запекать в разогретой до 200 °С духовке 10 мин. Лук нарезать мелкими кубиками, выложить в духовку к баклажанам, полить маслом, перемешать, запекать 10 мин. Добавить нарезанную морковь, запекать 10 мин. Затем выложить к овощам нарезанный болгарский перец и очищенные от кожицы помидоры, полить маслом, добавить соль и специи, перемешать, тушить в духовке еще 30 мин. Овощи вынуть из духовки, добавить уксус, перемешать. Горячую икру разложить в банки объемом 0,5 л, стерилизовать 10 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Икра из баклажанов в казане

2 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 200 мл растительного масла, 200 мл томатного сока, 80–100 г сахара, 60 г соли, молотый черный перец по вкусу

Нарезать баклажаны, болгарский перец и лук одинаковыми кубиками. Выложить овощи слоями в казан или другую толстостенную посуду. Добавить соль, сахар, молотый черный перец, растительное масло и томатный сок. Тушить под крышкой 30–40 мин после закипания. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из тыквы с яблоками

1 кг тыквы, 1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 250 г моркови, 250 г яблок, 150 г чеснока, 25 г свежего острого перца, 200 мл растительного масла, 50–75 мл 9%-ного уксуса, 50–75 г соли, 50–75 г сахара, 2–3 лавровых листа, молотый черный перец по вкусу

Все овощи и яблоки очистить, у помидоров снять кожицу. Все подготовленные продукты перемолоть в мясорубке или блендере. В смесь добавить масло, довести массу до кипения, уваривать в течение 30–40 мин. Добавить специи, соль и сахар, тушить 10 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца с тыквой

700 г болгарского перца, 100 г тыквы, 100 г помидоров, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 10 мл лимонного сока, соль, молотый черный перец по вкусу

Болгарский перец нарезать мелкими кубиками. Тыкву очистить, мякоть натереть на терке. Помидоры очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле до мягкости. Добавить остальные овощи, соль, перец, тушить под крышкой 30–40 мин, время от времени перемешивая. Влить лимонный сок, перемешать. Разложить икру в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из тыквы

1 кг тыквы, 500 г помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 140 мл 9%-ного уксуса, 30–40 г соли, 50–60 г сахара, специи по вкусу

Мякоть тыквы, лук, морковь и болгарский перец нарезать кубиками. Помидоры пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. В сотейнике разогреть масло, обжарить лук и морковь до мягкости. Выложить тыкву и болгарский перец, перемешать, тушить 7–10 мин. Добавить измельченные помидоры, соль, сахар и специи, тушить 30 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Разложить горячую икру в стерилизованные банки, закатать их и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца и лука

1 кг болгарского перца, 400 г репчатого лука, 60 мл растительного масла, 40 мл 9%-ного уксуса, 100–150 мл воды, сахар, соль, молотый красный и черный перец по вкусу

Нарезать болгарский перец и лук кубиками одинакового размера. Выложить в казан или другую толстостенную посуду, добавить сахар, соль, молотый перец, уксус и растительное масло, тушить на слабом огне 45 мин. Затем разложить в банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца с чесноком

1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 500 г помидоров, 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 100 мл растительного масла, 30 г соли

Все овощи мелко нарезать. Обжарить по отдельности лук, морковь, перец, перекладывая в сотейник. Последними выложить нарезанные помидоры и измельченный чеснок, посолить, тушить под крышкой 30 мин. Разложить горячую икру в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца с томатной пастой

1 кг болгарского перца, 50–70 г моркови, 100 г репчатого лука, 30 г зелени петрушки, 30 г томатной пасты, 70 мл растительного масла, 10 мл 9%-ного уксуса, 10 г соли, молотый черный перец по вкусу

Болгарский перец запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–30 мин. Очистить от кожицы и семян, измельчить. Лук мелко нарезать, морковь натереть, зелень нарубить. Обжарить лук с морковью в растительном масле до золотистого цвета. Добавить болгарский перец, томатную пасту, зелень, соль и перец, тушить 10–15 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, стерилизовать в течение 10–15 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца с яблоками

1 кг болгарского перца, 200 г корня петрушки или пастернака, 200 г репчатого лука, 200 г помидоров, 200 г яблок, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

Лук нарезать полукольцами, болгарский перец и корень петрушки – соломкой, помидоры – ломтиками. Яблоки очистить от кожуры и натереть на терке. Обжарить лук и корень петрушки в растительном масле до мягкости. Добавить яблоки и помидоры, тушить 10 мин. Затем добавить болгарский перец, соль, тушить 40 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из перца «Острая»

700 г красного болгарского перца, 300 г свежего острого перца, 500 г помидоров, 150 г репчатого лука, 25 г чеснока, 50 мл растительного масла, 50 г соли, 100 г сахара, 15 мл 9%-ного уксуса

У перца удалить семена. Овощи пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить масло, соль, сахар, тушить, постоянно перемешивая, 20 мин. Влить уксус, тушить 10 мин и снять с огня. Масса должна быть густой, практически без жидкости. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из запеченного перца и баклажанов

3,5 кг помидоров, 2,5 кг красного болгарского перца, 1,5 кг баклажанов, 50 г соли, 100 г сахара, 50 мл растительного масла, молотый черный и острый перец по вкусу

Запечь в духовке баклажаны и болгарский перец до темных подпалин. Остывшие овощи очистить от кожицы, нарезать кубиками. Помидоры протереть через сито, довести до кипения. В кипящую томатную массу выложить баклажаны и болгарский перец, влить масло, тушить, перемешивая, 30 мин. Всыпать соль, сахар, специи, тушить еще 10 мин. Разложить горячую массу в банки, закатать их и укутать до остывания.

Икра из перца

1 кг болгарского перца, 400 г помидоров, 200 г моркови, 200 г корня петрушки, 200 г репчатого лука, 150 мл растительного масла, соль, специи по вкусу

Помидоры мелко нарезать, выложить в сотейник, тушить под крышкой до мягкости, затем протереть через сито. Остальные овощи нарезать кубиками. Обжарить в масле лук, морковь и корень петрушки. Добавить болгарский перец, тушить 5–7 мин. Затем добавить протертые помидоры, соль, специи, тушить 15–20 мин. Горячую икру разложить в банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 10 мин, 1 л – 15 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Икра из болгарского перца и кореньев

1 кг болгарского перца, 100 г помидоров, 50 г моркови, 20–25 г корня петрушки, 20–25 г корня сельдерея, 100 г репчатого лука, 50–70 мл растительного масла, 15 мл 9%-ного уксуса, соль, сахар, молотый черный перец по вкусу

Помидоры нарезать, прогреть на слабом огне 7–10 мин, затем протереть через сито. Перец запечь в духовке, разогретой до 180 °С, до потемнения кожицы, затем очистить. Морковь, корень петрушки и сельдерея натереть. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Добавить морковь и коренья, тушить несколько минут. Тушеные овощи и запеченный перец перемолоть с помощью мясорубки или блендера. Протертые помидоры выложить в сотейник, довести до кипения. Добавить измельченные овощи, соль, сахар, молотый перец, тушить на слабом огне 20–30 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из свеклы

1 кг свеклы, 400 г помидоров, 400 г моркови, 200–250 г репчатого лука, 30 г чеснока, 200 мл растительного масла, 30 мл уксуса, соль и молотый черный перец по вкусу

Свеклу отварить до готовности, очистить. Помидоры очистить от кожицы. Все овощи по отдельности пропустить через мясорубку. В сотейнике разогреть масло, обжарить лук 5–7 мин. Выложить морковь, тушить 10 мин, перемешивая. Затем добавить помидоры, тушить 10 мин. Выложить свеклу, измельченный чеснок, добавить соль, перец, довести массу до кипения, уменьшить огонь и тушить 10 мин. Влить уксус, перемешать, снять с огня. Горячую массу разложить в банки и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Икра из свеклы с болгарским перцем

2 кг свеклы, 1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, чеснок, молотый острый перец и соль по вкусу

Свеклу натереть на крупной терке. Болгарский перец нарезать мелкими кубиками. Помидоры пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить болгарский перец, жарить 5–7 мин, перемешивая. Затем добавить тертую свеклу и пюре из помидоров, тушить 40 мин. Добавить измельченный чеснок, соль, молотый перец, тушить еще 10 мин. Горячую икру разложить в банки, закатать и укутать до остывания.

Икра ассорти из овощей с яблоками

2,5 кг помидоров, 500 г свеклы, 500 г болгарского перца, 500 г кислых яблок, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 200 г чеснока, 1 стручок горького перца, 50 г зелени петрушки, 30–50 г соли, 25 г сахара, 100 мл растительного масла, молотый черный перец по вкусу

Помидоры, свеклу, болгарский перец, яблоки, морковь и лук пропустить через мясорубку. В овощную массу добавить масло, сахар, соль, тушить на слабом огне, перемешивая, 3 ч. Добавить измельченный горький перец, молотый перец, чеснок и зелень, тушить еще 15 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из свеклы с яблоками

1,5 кг свеклы, 500–600 г моркови, 1 кг яблок, 50 г соли, 150 мл растительного масла, 500 мл воды

Свеклу отварить или испечь до полуготовности, очистить. У яблок удалить сердцевину. Все продукты натереть на крупной терке, выложить в сотейник, добавить растительное масло, воду и соль, тушить 30 мин на умеренном огне под крышкой. Регулярно перемешивать. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Икра из помидоров с яблоками и сельдереем

2 кг помидоров, 2 кг яблок, 500 г корня сельдерея, 500 г репчатого лука, 150 г сахара, 60 г соли, молотая корица, гвоздика и молотый черный перец по вкусу

Помидоры, очищенные яблоки, лук и корень сельдерея измельчить с помощью блендера или мясорубки. Выложить в сотейник, тушить 10–15 мин. Всыпать сахар, соль, специи, тушить еще 5–10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из моркови

2 кг моркови, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг помидоров, 150 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, молотый черный перец, соль и сахар по вкусу

Помидоры нарезать, прогреть под крышкой 7–10 мин, затем протереть через сито. Лук нарезать полукольцами, морковь и болгарский перец – соломкой, зелень измельчить. Обжарить лук и морковь в растительном масле до мягкости. Добавить болгарский перец, жарить еще 7–10 мин. Добавить томатное пюре, соль, сахар и специи, тушить до желаемой густоты. Всыпать зелень, тщательно перемешать, тушить еще 2 мин. Разложить горячую икру в банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из огурцов (1 вариант)

1 кг огурцов, 500 г помидоров, 100 г болгарского перца, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, сахар и соль по вкусу

Огурцы, болгарский перец и лук нарезать небольшими кубиками. Морковь натереть на терке. Помидоры пропустить через мясорубку. Огурцы обжарить в растительном масле. Когда жидкость выпарится, всыпать лук, тушить 10–15 мин. Добавить морковь и болгарский перец, тушить 15 мин. Затем выложить пюре из помидоров, добавить соль, сахар, варить до загустения. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Кипящую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Икра из огурцов (2 вариант)

1,5 кг огурцов, 500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г репчатого лука, 100 г чеснока, 10 г свежего острого перца, 100 мл растительного масла, 60 мл 9%-ного уксуса, соль и сахар по вкусу

Огурцы, помидоры, лук и болгарский перец нарезать небольшими кубиками. Чеснок и острый перец измельчить. Все овощи соединить, влить растительное масло и уксус, тушить 10 мин. Добавить соль, сахар, тщательно перемешать и тушить еще 10 мин. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Грибная икра

2 кг грибов, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 40–50 г соли, 30 мл 9%-ного уксуса, лавровый лист, молотый черный перец по вкусу

Грибы тщательно промыть, отварить в подсоленной воде в течение 20 мин. Затем пропустить через мясорубку. В сотейник влить половину масла, выложить измельченные грибы, тушить 20 мин. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить в оставшемся масле. Добавить обжаренные грибы, соль, специи, тушить на слабом огне 1,5 ч, периодически перемешивая. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую икру разложить в банки, закатать и укутать до остывания. Хранить в прохладном месте.

Икра из грибов и помидоров

2 кг грибов, 1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Помидоры нарезать, тушить 10–15 мин, затем протереть через сито. Грибы очистить, тщательно промыть, отварить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды) в течение 20 мин. Затем откинуть на дуршлаг, промыть, мелко нарезать. Подготовленные грибы обжарить в растительном масле, добавить протертые помидоры, соль, перец, довести до кипения, тушить 10 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячую икру разложить в банки объемом 0,5 л, стерилизовать 15–20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Грибная икра с зеленью

1 кг грибов, 500 г репчатого лука, по 20 г зелени петрушки и укропа, 80 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, соль по вкусу

Отварить грибы в подсоленной кипящей воде (20 г соли на 1 л воды), откинуть на дуршлаг, промыть, затем мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, мелко нарубленную зелень, соль, уксус, тушить 2 мин. Горячую икру разложить в банки объемом 0,5 л, стерилизовать 30 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Грибная икра с горчицей

1 кг грибов, 500 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки и укропа, 50 г готовой горчицы, 200 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, соль и молотый черный перец по вкусу

Отварить грибы в подсоленной воде, промыть, мелко нарубить или измельчить с помощью блендера. Лук мелко нарезать, обжарить в половине нормы масла. Добавить грибы, оставшееся масло, горчицу, тушить под крышкой 40 мин. Добавить рубленую зелень, уксус, молотый перец и соль, тушить еще 10–15 мин. Горячую икру разложить в сухие стерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками и хранить в холодильнике.

Соусы, кетчупы, аджика

Сацебели из алычи

1,3 кг алычи, 10 г чеснока, 30 г зелени укропа, 30 г зелени кинзы, 150 мл воды, 50 г сахара, 20 г соли, по щепотке молотого острого и черного перца

Алычу промыть, залить водой и тушить под крышкой 10–15 мин. Затем протереть через сито, избавившись от косточек и кожицы. К пюре добавить соль, сахар, мелко нарезанную зелень, чеснок и специи, тушить 20–25 мин, перемешивая. Горячий соус разложить в подготовленные банки объемом 0,5 л, стерилизовать в течение 20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Соус из слив

3 кг слив, 50 г чеснока, 15–20 г зелени базилика, 100 мл растительного масла, 5–7 г молотой корицы, 150–200 г сахара, соль и молотый острый перец по вкусу

Сливы вымыть, удалить косточки. Выложить в сотейник и тушить на слабом огне до мягкости. Затем протереть через сито. Чеснок пропустить через пресс, зелень очень мелко нарезать. Добавить к сливовому пюре растительное масло, чеснок, зелень, специи, соль и сахар, тушить 20–25 мин, время от времени перемешивая. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из слив с пряностями

2 кг слив, 100 г сахара, 10–15 г соли, по 5 г молотой корицы и молотого черного перца, 2–3 бутона гвоздики, щепотка молотого острого перца

У слив удалить косточки, мякоть измельчить с помощью блендера или мясорубки. Добавить остальные ингредиенты, тщательно перемешать, довести до кипения и варить на слабом огне 30–40 мин после закипания. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из алычи

1 кг алычи, 200 г болгарского перца, 80 г чеснока, 20 г свежего острого перца, 20–30 г соли, 20 г сахара

Алычу очистить от косточек, пропустить через мясорубку, выложить в сотейник и тушить 15–20 мин при слабом кипении. Добавить измельченный болгарский перец, соль, сахар, тушить еще 15 мин. Добавить острый перец и чеснок, тушить 5 мин. По желанию соус можно протереть через сито и снова довести до кипения. Разложить горячий соус в банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из слив с водкой

1,5 кг слив, 100 г репчатого лука, 50 г корня имбиря, 15 г чеснока, 200 г сахара, 15 г соли, 140–150 мл яблочного уксуса, 75 мл водки, 100 мл воды, 5 г корицы, 4 зернышка кардамона

У слив удалить косточки, нарезать произвольно. Лук измельчить, чеснок пропустить через пресс, корень имбиря натереть. Все ингредиенты соединить в сотейнике, добавить сахар, соль, специи, уксус, водку, воду и, перемешивая, варить до загустения на слабом огне. Протереть смесь через сито и снова довести до кипения. Кипящий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из слив и кизила

1 кг слив, 250 г кизила, 60–80 г острого перца, 40 г чеснока, 150 г зелени (петрушка, укроп, базилик, кинза), 150 мл воды, 15 мл 9%-ного уксуса, 15–20 г соли, сахар по вкусу

Сливы очистить от косточек, выложить в сотейник, добавить немного воды, тушить 10 мин. Затем протереть через сито. Кизил залить оставшейся водой, тушить под крышкой до мягкости, также протереть через сито. Смешать пюре из кизила и слив, варить на слабом огне 30 мин. Добавить измельченный острый перец, чеснок, зелень, тушить еще 10 мин, постоянно перемешивая. В конце приготовления добавить соль, сахар, уксус. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Ткемали из слив

1 кг слив, 50 г зелени кинзы, 30 г чеснока, 10 г свежего острого перца, 30 мл 9%-ного уксуса, 15–20 г сахара, 8–10 г соли, 5 г молотого кориандра, щепотка молотого острого перца и сушеной мелиссы

У слив удалить косточки. Сливы, зелень, чеснок и острый перец измельчить с помощью блендера или мясорубки. Довести массу до кипения, добавить соль, сахар, специи, тушить 40–50 мин после закипания. Затем влить уксус, перемешать, снять с огня. Кипящий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из слив с имбирем

1,5 кг слив, 100–150 г кислых яблок, 20–25 г чеснока, 20–30 г корня имбиря, 10–15 г свежего острого перца, 70 мл 9%-ного уксуса, 75 г сахара, 10 г соли, щепотка молотого кардамона

У слив удалить косточки, у яблок вырезать сердцевину. Пропустить яблоки, сливы, острый перец, чеснок и корень имбиря через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить к смеси сахар, соль и кардамон, тушить 20 мин после закипания, постоянно помешивая. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Ткемали из слив и терна

1 кг слив, 300 г терна, 50 мл воды, 50 г зелени кинзы, 20 г чеснока, соль и сахар по вкусу

Выложить сливы и терн в сотейник, влить воду, тушить под крышкой до мягкости. Затем протереть через сито, чтобы избавиться от косточек и кожицы. Добавить в пюре измельченную зелень и чеснок, тушить 10–15 мин. Всыпать соль, сахар, перемешать. По желанию можно измельчить массу блендером до однородности, довести до кипения и тушить еще 5–7 мин. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из помидоров и слив

2 кг помидоров, 1 кг слив, 250 г репчатого лука, 100 г чеснока, 200 г сахара, 50 г соли, 30 мл 9%-ного уксуса, 2 лавровых листа, 5 г молотого красного перца

Помидоры, сливы и лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Тушить массу на умеренном огне 1,5 ч. Добавить измельченный чеснок, специи, соль и сахар, тушить еще 30–40 мин. Массу протереть через сито или измельчить в блендере до однородности, снова довести до кипения, влить уксус и снять с огня. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из абрикосов и яблок

1 кг яблок, 500 г абрикосов, 500 г репчатого лука, 10–15 г чеснока, 50 мл 9%-ного уксуса, по 5 г молотого черного перца и имбиря, соль и сахар по вкусу

Яблоки очистить от кожуры и семян, мелко нарезать. У абрикосов удалить косточки. Лук и чеснок измельчить. Соединить нарезанные яблоки, абрикосы, лук и чеснок, тушить на слабом огне до загустения. Добавить соль, сахар, специи, взбить блендером до однородности, влить уксус. Массу довести до кипения и снять с огня. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из слив с томатной пастой

1 кг слив, 100 г чеснока, 30–50 г свежего острого перца, 30–40 г томатной пасты, 100 г сахара, 20–30 г соли, 5–7 г молотой паприки

Сливы очистить от косточек, острый перец – от семян. Измельчить с помощью мясорубки или блендера сливы, чеснок, острый перец. Массу довести до кипения, добавить остальные ингредиенты и тушить 15–20 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из перца с томатной пастой

1 кг болгарского перца, 50 г острого перца, 100 г чеснока, 200 г томатной пасты, 50–70 г зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 40–50 г сахара, 30–40 г соли, специи по вкусу

Для соуса необходимо использовать томатную пасту без добавления крахмала, загустителей, соли и сахара. Перец очистить от семян. Измельчить оба вида перца, чеснок и зелень с помощью блендера или мясорубки. Добавить к массе растительное масло, сахар, соль, специи, довести до кипения, тушить на слабом огне 15–20 мин. Затем добавить томатную пасту, влить уксус, тщательно перемешать, тушить 5 мин. Разложить горячий соус в стерилизованные банки, сразу закатать и укутать до остывания.

Соус из слив с болгарским перцем

1 кг слив, 500 г болгарского перца, 50 г чеснока, 15–25 г свежего острого перца, 30 г соли, 50 г сахара, по 3–5 г молотого черного и душистого перца

У слив удалить косточки, перец очистить от семян. Болгарский и острый перец, сливы и очищенный чеснок пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Массу довести до кипения, всыпать соль, сахар, специи, варить 15–20 мин, помешивая. Разложить горячий соус в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из помидоров, алычи и болгарского перца

1 кг помидоров, 1 кг алычи, 100 г болгарского перца, 30 г чеснока, 100–150 г сахара, 30 г соли, молотая корица, молотый черный и острый перец по вкусу

Алычу очистить от косточек. Измельчить алычу, помидоры и болгарский перец с помощью блендера или мясорубки. Массу довести до кипения, тушить 20–30 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок, специи, соль и сахар, варить до желаемой густоты. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из помидоров и абрикосов

1 кг абрикосов, 2 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 50 г острого перца, 5–6 горошин душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, соль и сахар по вкусу

У абрикосов удалить косточки. Пропустить овощи и абрикосы через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить специи и варить смесь при слабом кипении до загустения (1,5–2 ч). В конце приготовления добавить соль, сахар, тушить еще 5 мин. Горячий соус разложить в банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из свежего болгарского перца

1 кг красного болгарского перца, 100 г чеснока, 80–100 г свежего острого перца, 30 г соли, 50–80 мл 9%-ного уксуса

У перца удалить семена. Пропустить чеснок и перец через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить соль и уксус, дать постоять сутки. Затем тщательно перемешать и разложить в чистые банки. Хранить в холодильнике.

Острая приправа из перца с чесноком

400 г красного острого перца, 100 г красного болгарского перца, 300 г чеснока, 30 г соли, 5 мл 9%-ного уксуса

У перца удалить семена и плодоножки (при работе с острым перцем обязательно использовать перчатки). Чеснок очистить. Измельчить перец и чеснок в блендере, добавить соль и уксус, тщательно перемешать. Приправу разложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Острая приправа из запеченного перца

1 кг острого перца, 500 г болгарского перца, 15 г чеснока, 50–60 мл растительного масла, 10 г соли

Стручки перца тщательно вымыть, обсушить, выложить на смазанный маслом противень. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–30 мин, затем остудить, очистить от кожицы и семян, растереть в однородную массу. Добавить соль, пропущенный через пресс чеснок, влить масло, тщательно перемешать. Приправу разложить в стерилизованные банки, хранить в холодильнике.

Острая приправа из свежего перца

1 кг острого перца, 1 кг болгарского перца, 70 г чеснока, 10 г молотого кориандра, 200 г соли

У перца удалить семена (при работе с острым перцем обязательно использовать перчатки). Пропустить чеснок и перец через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить соль, молотый кориандр, перемешать до растворения соли. Приправу разложить в сухие стерилизованные банки, закрыть крышками и хранить в прохладном месте.

Приправа из острого перца с зирой

1 кг острого перца, 20 г чеснока, 30 г семян зиры, 75 мл растительного масла, 5 г соли

Перец тщательно вымыть, обсушить, выложить на противень. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 30 мин. Затем очистить и растереть в однородную массу. Семена зиры прогреть на сухой раскаленной сковороде несколько секунд. Чеснок пропустить через пресс. Добавить к перечной массе зиру, чеснок и соль, тщательно растереть. Приправу разложить в сухие стерилизованные банки, налить в каждую немного прокаленного растительного масла. Хранить в холодильнике.

Приправа из острого перца с пряностями

1 кг острого перца, 30 г чеснока, 200 мл воды, 150 мл растительного масла, 30 г соли, по 20 г зиры, тмина, кориандра, паприки

Перец тщательно вымыть, обсушить, выложить на противень. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 30 мин. Затем очистить и растереть в однородную массу. Перечную массу и чеснок измельчить в блендере до однородности. Выложить в сотейник, добавить масло, воду, тушить на слабом огне 20–30 мин. Специи обжарить на сухой сковородке для усиления аромата, затем перемолоть в кофемолке. Специи и соль всыпать к перечной массе, тушить 5 мин. Приправу разложить в стерилизованные банки и закатать.

Корейская острая приправа

1 кг чеснока, 600 г острого перца, 400 г красного болгарского перца, 250 г соли

При работе с острым перцем надеть перчатки. У перца удалить семена, чеснок очистить. Измельчить перец и чеснок в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить соль, оставить на 2 ч, чтобы она полностью растворилась. Приправу разложить в сухие стерилизованные банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Приправа из перца и помидоров

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 600 г чеснока, 400 г острого перца, 100 мл растительного масла, 100 г соли

Помидоры, чеснок, болгарский и острый перец пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить соль, влить масло, довести до кипения и тушить на умеренном огне 15 мин. Горячую приправу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Приправа «Острая»

200 г чеснока, 200 г острого перца, 15 г соли, 80 мл растительного масла

Перец и чеснок очистить, пропустить через мясорубку. Добавить соль, прокаленное масло, перемешать. Приправу переложить в сухую стерилизованную банку. Хранить в прохладном месте.

Острая приправа из перца с кориандром

1,2 кг острого перца, 800 г болгарского перца, 30 г чеснока, 10 г молотого кориандра, 150 г соли

Перец вымыть, обсушить, удалить плодоножки и семена. Чеснок очистить. Измельчить чеснок и перец с помощью мясорубки или блендера. Добавить соль, кориандр, тщательно перемешать. Приправу разложить в сухие стерилизованные банки. Хранить в холодильнике. Использовать для заправки супов и салатов.

Аджика острая с кинзой

1,5 кг острого перца, 150 г чеснока, 200 г зелени кинзы, 150 г соли

Острый перец очистить от семян. Измельчить в блендере перец, чеснок и зелень до однородности. Всыпать соль, тщательно перемешать. Разложить аджику в сухие стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Аджика с луком

2 кг помидоров, 300 г болгарского перца, 50–100 г острого перца, 300 г репчатого лука, 50 г чеснока, 75 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, соль по вкусу

У перца удалить семена, лук и чеснок очистить. Пропустить все овощи через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить соль, растительное масло и уксус, тщательно перемешать. Аджику выложить в стерилизованную банку и хранить в холодильнике.

Аджика с орехами

1 кг острого перца, 300 г чеснока, 200 г грецких орехов, 70 г зелени кинзы, 70 г зелени петрушки, 150 г соли, 10 г молотого кориандра

Зелень вымыть, обсушить, очень мелко нарубить. Перец очистить от семян. Измельчить в блендере чеснок, орехи и перец. Добавить рубленую зелень, молотый кориандр и соль, тщательно перемешать. Оставить при комнатной температуре на 3 дня, ежедневно перемешивать. Аджику разложить в сухие стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Аджика трехдневная

1 кг помидоров, 500 г чеснока, 250 г красного болгарского перца, 150 г острого перца, 20 г соли, молотый перец по вкусу

Чеснок очистить, у перца удалить семена, у помидоров – плодоножки. Пропустить овощи через мясорубку или измельчить в блендере, добавить соль, перец. Оставить при комнатной температуре на 3 суток. Перемешивать 3–4 раза в день. Аджику разложить в банки и хранить в холодильнике.

Аджика с грецкими орехами и хмели-сунели

500 г острого перца, 100 г чеснока, 100 г грецких орехов, 30 г хмели-сунели, 20 г кориандра, 100 г соли

Острый перец очистить от семян. С помощью блендера растереть перец, чеснок, ядра орехов. Добавить специи, соль, тщательно перемешать. Аджику разложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Аджика «Острая» из смеси перцев

1 кг болгарского перца, 300 г острого перца, 30 мл 9%-ного уксуса, 50 г соли, по 10 г кориандра, хмели-сунели, сушеного укропа и тимьяна

Измельчить в блендере оба вида перца (при работе с острым перцем обязательно использовать перчатки). Добавить уксус. На сухой сковороде прокалить специи и растолочь их с солью. Всыпать смесь в перечную массу, перемешать. Аджику разложить в сухие банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Аджика грузинская из сушеного перца с орехами

200 г сушеного стручкового красного острого перца, 50 г грецких орехов, 60 г чеснока, 60 г соли, 15 г молотого кориандра, 25 г хмели-сунели, щепотка молотой корицы

Стручки сушеного острого красного перца замочить в воде на 1 ч, затем воду слить. Пропустить перец, чеснок и орехи через мясорубку. Добавить кориандр, хмели-сунели, корицу и соль, тщательно перемешать. Аджику переложить в сухую чистую банку. Хранить в холодильнике.

Аджика «Кавказская»

1 кг острого перца, 500 г чеснока, по 50–70 г зелени кинзы, укропа, базилика, 50 г соли, 5 г кориандра

Перец, чеснок и зелень пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Кориандр прокалить на сухой сковороде и перемолоть в кофемолке. Соединить с измельченной массой, добавить соль, перемешать. Аджику разложить в сухие банки. Хранить в прохладном месте.

Аджика из помидоров, чеснока и перца

1 кг помидоров, 200 г чеснока, 100 г острого перца, 30–50 г соли

У перца удалить семена, чеснок очистить. Помидоры, чеснок и перец пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить соль, тщательно перемешать, оставить на 7–10 дней, чтобы аджика перебродила, при этом ежедневно перемешивать. Готовую аджику хранить в холодильнике.

Аджика из перца, чеснока и зелени

1 кг острого перца, 500 г болгарского перца, 100 г чеснока, 200 г зелени петрушки, 100 г зелени кинзы, 100 г зелени укропа, 10 г корня хрена, 50 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 30 г соли

Перец очисть от семян и вместе с чесноком, зеленью и хреном измельчить с помощью блендера или мясорубки. Добавить соль, сахар, оставить на 2 дня при комнатной температуре. Время от времени перемешивать. Влить уксус, перемешать. Аджику разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в прохладном месте.

Томатный соус с кореньями

1 кг помидоров, 25 г корня петрушки, 25 г корня сельдерея, 25 г моркови, 15 г чеснока, 50–70 г сахара, 15–25 г соли, молотый черный перец по вкусу

Корень петрушки, сельдерея и морковь натереть на терке или мелко нарезать. Добавить мелко нарезанные помидоры, тушить на слабом огне 40–50 мин. Затем массу протереть через сито. Добавить соль, сахар, пропущенный через пресс чеснок, молотый черный перец, тушить 10 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Кетчуп с зеленью сельдерея

1 кг помидоров, 200–250 г моркови, 100 г репчатого лука, по 50 г зелени укропа и сельдерея, 15 г чеснока, 50 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу

Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать. Лук и зелень измельчить, морковь натереть на терке. Соединить овощи и зелень, влить масло, тушить на слабом огне 30 мин. Добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, сахар, тушить 10 мин. Массу измельчить в блендере до однородности и довести до кипения. Разложить горячий соус в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из помидоров, перца и белых кореньев

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г моркови, 250–300 г репчатого лука, по 10 г корня петрушки, сельдерея, пастернака, по 30 г зелени укропа, петрушки, кинзы, 200 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, 10–15 г соли, молотый черный и острый перец по вкусу

Все овощи мелко нарезать. Выложить в сотейник, влить масло, тушить на слабом огне 30 мин, перемешивая. Всыпать мелко нарезанную зелень, соль, специи, тушить еще 5–7 мин. Измельчить массу с помощью блендера, влить уксус, довести до кипения. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Томатный соус с базиликом

4,5 кг помидоров, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 70 г стеблей сельдерея, 100 г зелени базилика, 70 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу

Лук, стебли сельдерея и морковь мелко нарезать, обжарить в масле 5–7 мин, перемешивая. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать, добавить к обжаренным овощам. Тушить на слабом огне 2 ч. Добавить соль, сахар, мелко нарубленный базилик, тушить еще 5 мин. Горячий соус разложить в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Томатный соус без варки

2 кг спелых помидоров, 150 г острого перца, 200 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 50 г чеснока, 80 мл растительного масла, 50–60 г соли, 50 мл 9%-ного уксуса, специи по вкусу

Помидоры, перец, чеснок и лук измельчить с помощью мясорубки или блендера. Добавить специи, прогретые в масле, соль, уксус, тщательно перемешать. Аджику разложить в чистые банки. Хранить в холодильнике.

Кетчуп с корнем сельдерея

1 кг помидоров, 100–150 г репчатого лука, 100 г корня сельдерея, 20 г свежего острого перца, 15 мл 9%-ного уксуса, 25 г сахара, 10–15 г соли, по щепотке молотой корицы, гвоздики, имбиря

Помидоры протереть через сито. Лук мелко нарезать, корень сельдерея натереть на терке. Соединить овощи, добавить специи, соль, сахар, тушить на медленном огне до загустения. Влить уксус, перемешать. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Домашний кетчуп с крахмалом

2,5 кг помидоров, 200 г репчатого лука, 50 г крахмала, 30 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара, соль по вкусу, по 3 г молотой корицы, гвоздики, черного и острого перца

Помидоры нарезать, прогреть несколько минут, затем протереть через сито. Лук очень мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Добавить протертые помидоры, специи, соль, сахар, тушить на слабом огне 30 мин. Отложить немного кипящей массы в стакан, остудить и размешать в ней крахмал. К остальной массе добавить уксус, тушить около 1 ч. Влить смесь с крахмалом, варить, помешивая, 5 мин. Горячий соус разложить в банки, закатать и укутать до остывания.

Домашний кетчуп

2,5 кг помидоров, 100 г репчатого лука, 100 г сахара, 15–20 г соли, 200 мл 9%-ного уксуса, 10 г черного перца горошком, 5 г корицы, 5 г гвоздики

Помидоры и лук мелко нарезать, прогреть на небольшом огне до мягкости. Затем измельчить с помощью блендера или протереть через сито. Добавить молотые специи и варить смесь на умеренном огне до уменьшения объема в 2 раза. Добавить уксус, соль, сахар, довести до кипения. Разлить горячий кетчуп в банки, закатать и укутать до остывания.

Овощной кетчуп с горчицей

1 кг плотных помидоров, 350–400 г болгарского перца, 300 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 20 г горчичного порошка, 100 г сахара, 30 г соли, молотый красный перец и другие специи по вкусу

Все овощи пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Выложить в сотейник, добавить остальные ингредиенты, варить на слабом огне 1–1,5 ч после закипания. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Острый томатный кетчуп с горчицей

1 кг помидоров, 10 г свежего перца чили, 20 г томатной пасты, 20 г горчичного порошка, 50 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, 10 г соли, молотый черный перец по вкусу

Помидоры нарезать, прогреть на слабом огне до мягкости, затем протереть через сито. Перец чили очистить от семян, мелко нарезать, соединить с пюре из помидоров. Добавить остальные ингредиенты, варить 15–20 мин на слабом огне. Взбить массу в блендере до однородности, довести до кипения. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Кетчуп с имбирем

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг репчатого лука, 30 г свежего острого перца, 10 г корня имбиря, 200 мл растительного масла, 100–150 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 10 г соли, по 5–7 горошин черного и душистого перца, 3–4 бутона гвоздики, 5 г молотой корицы

Помидоры нарезать, прогреть на слабом огне до мягкости, затем протереть через сито. Лук, болгарский и острый перец мелко нашинковать. Корень имбиря натереть на терке. Соединить подготовленные продукты, добавить специи и растительное масло, тушить на слабом огне 30–40 мин. Затем измельчить с помощью блендера до однородности. Добавить соль, сахар, уксус, довести до кипения. Разлить горячий соус в банки и закатать.

Кетчуп с яблочным соком

1 кг помидоров, 100 г репчатого лука, 10 г чеснока, 200 мл яблочного сока, 20 мл 9%-ного уксуса, соль и сахар по вкусу, по щепотке молотой корицы, гвоздики, черного и острого перца

Помидоры нарезать, прогреть на слабом огне до мягкости, затем протереть через сито. Добавить мелко нарезанный лук, чеснок, яблочный сок, соль, сахар и специи, тушить на слабом огне 1 ч после закипания. Добавить уксус, перемешать. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать.

Соус баклажанный

2 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 500 г корня петрушки, 100 г растительного масла, 30 г соли, специи по вкусу

Баклажаны очистить, разрезать пополам, опустить на 20 мин в подсоленную воду (30 г соли на 1 л воды), затем отжать и мелко нарезать. Лук мелко нарезать. Корень петрушки очистить, натереть на терке. Помидоры нарезать мелкими кусочками. Уложить на чистый противень слоями лук, сверху корень петрушки, затем баклажаны и помидоры, посыпать солью и специями, полить растительным маслом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 25–30 мин. Затем овощи вынуть и измельчить в блендере до однородности. Соус разложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, стерилизовать в течение 10 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Томатный соус с баклажанами

1 кг помидоров, 1 кг баклажанов, 50 г репчатого лука, 15 г корня петрушки или пастернака, 20 г зелени укропа и петрушки, 30 г томатной пасты, 100 мл растительного масла, соль, сахар и специи по вкусу

Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать. Корень петрушки натереть на терке, зелень и лук мелко нарубить. Баклажаны очистить, нарезать кубиками, вымочить 20 мин в подсоленной воде (30 г соли на 1 л воды), затем промыть и хорошо отжать. Соединить баклажаны, помидоры, лук, корень петрушки и зелень, добавить томатную пасту, специи, растительное масло, тушить 30–40 мин. Затем овощи измельчить с помощью блендера. Массу снова довести до кипения, добавить соль, сахар, тщательно перемешать. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать.

Томатный соус с баклажанами и болгарским перцем

1 кг помидоров, 1,5 кг баклажанов, 500 г болгарского перца, 70 г зелени петрушки и укропа, 50 г томатной пасты, 200 мл растительного масла, 50 г соли, 5 г молотого черного перца

Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать. Баклажаны нарезать мелкими кубиками, вымочить 20 мин в подсоленной воде (30 г соли на 1 л воды), затем промыть и отжать. Болгарский перец мелко нарезать, зелень нарубить. Соединить помидоры, баклажаны, болгарский перец и зелень, добавить томатную пасту и масло. Тушить на слабом огне 30–40 мин, добавить соль и молотый перец. Измельчить смесь блендером и снова довести до кипения. Кипящий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Острый соус из кабачков и помидоров

1 кг кабачков, 500 г помидоров, 1 кг болгарского перца, 300 г острого перца, 500 г моркови, 100 г чеснока, 100 мл растительного масла, 10 г хмели-сунели, соль по вкусу

Кабачки очистить от кожуры, у помидоров снять кожицу. Кабачки с помидорами и острым перцем пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Болгарский перец мелко нашинковать. Морковь натереть на мелкой терке. Чеснок пропустить через пресс. Подготовленные овощи соединить, добавить масло, соль и хмели-сунели, тушить на слабом огне до загустения. Горячую массу измельчить в блендере до однородности, довести до кипения. Разлить горячий соус в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из кабачков, помидоров и яблок

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г кабачков, 500 г репчатого лука, 500 г яблок, 30 г чеснока, 20 г свежего острого перца, 50 г зелени укропа и петрушки, 150 мл растительного масла, 10 мл 9%-ного уксуса, 70–80 г сахара, 10 г соли, 2–3 лавровых листа, по 5 г молотого имбиря, корицы, мускатного ореха

Помидоры нарезать, тушить на слабом огне 20 мин, затем протереть через сито. Кабачки и яблоки очистить, натереть на терке, слегка отжать. Болгарский перец и лук мелко нашинковать, обжарить в масле. Добавить кабачки, яблоки, протертые помидоры, рубленую зелень, измельченный острый перец и пропущенный через пресс чеснок, тушить 20–30 мин. Горячую массу измельчить с помощью блендера до однородности. Добавить соль, сахар, специи, уксус, довести до кипения и тушить 5–10 мин. Разложить соус в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из болгарского перца с помидорами

1 кг болгарского перца, 500 г помидоров, 500 г репчатого лука, 50 г острого перца, 30–35 г чеснока, 200 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 100 г сахара, 5–10 г соли, черный и душистый перец по вкусу

Помидоры, лук и оба вида перца измельчить с помощью блендера или мясорубки. Массу довести до кипения, тушить 30 мин. Добавить масло, сахар, соль, специи, пропущенный через пресс чеснок, тушить 10–15 мин. Влить уксус, перемешать. Разложить горячий соус в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Соус из болгарского перца с томатной пастой

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 30–50 г чеснока, 30 г томатной пасты, 100 мл растительного масла, 30 г соли, 30 г сахара, 30 мл 9%-ного уксуса, молотый перец и кардамон по вкусу

Все овощи по отдельности пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. В сотейнике разогреть масло, выложить пюре из перца, тушить 15 мин. Добавить измельченные помидоры, чеснок, томатную пасту, соль, сахар, специи и тушить после закипания 10 мин. Влить уксус, перемешать. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из помидоров с хреном и вином

2 кг помидоров, 300 г репчатого лука, 30 г корня хрена, 30 мл красного сухого вина, 10 мл 9%-ного уксуса, 30 г соли, 100 г сахара, по 5 г молотого имбиря и черного перца

Помидоры очистить от кожицы и вместе с луком и хреном измельчить с помощью блендера или мясорубки. Поставить массу на огонь, добавить соль, сахар, специи, тушить 30–40 мин. Горячую массу взбить блендером до однородности, влить уксус и вино, довести до кипения. Разлить горячий соус в банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из кабачков и помидоров

3 кг кабачков, 1,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г моркови, 200 г чеснока, 20–30 г свежего острого перца, 200 мл растительного масла, 100 г сахара, 70–80 г соли

Кабачки очистить от кожуры. Все овощи (кроме чеснока и острого перца) измельчить с помощью мясорубки или блендера. Добавить масло, сахар, соль, тушить 35–40 мин. Добавить измельченный чеснок и острый перец, тушить еще 5–7 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Острая приправа из помидоров с хреном

1 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 500 г острого перца, 500 г чеснока, 200 г корня хрена, 60 г соли

У перца удалить семена, у помидоров вырезать плодоножки, чеснок и корень хрена очистить. Все продукты пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить соль, тщательно перемешать, чтобы соль растворилась. Разложить приправу в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Приправа из перца с чесноком и хреном

1 кг болгарского перца, 200 г острого перца, 200 г хрена, 100 г чеснока, 30 г соли

У перца удалить семена. Измельчить в блендере перец, чеснок и хрен. Добавить соль, тщательно растереть до однородности. Разложить приправу в сухие стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Соус из помидоров с хреном

1 кг помидоров, 300 г хрена, 30 мл уксуса, 30 мл растительного масла, 30 г соли, 5 г молотого красного перца

Хрен очистить, у помидоров вырезать плодоножку. Овощи измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить соль, перец, масло и уксус, тщательно перемешать. Разложить соус в подготовленные банки, хранить в холодильнике.

Соус «Хренодер»

1 кг помидоров, 80–90 г хрена, 80–90 г чеснока, 20–30 г соли

У помидоров вырезать плодоножки, корень хрена и чеснок очистить. Измельчить помидоры, чеснок и хрен с помощью блендера или мясорубки, добавить соль, тщательно перемешать. Разложить соус в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Соус из кабачков с томатным соком

3,5 кг кабачков, 500 г моркови, 200 г чеснока, 500 мл томатного сока, 100 мл растительного масла, молотый острый перец, соль и сахар по вкусу

Кабачки очистить от кожуры и вместе с морковью пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить растительное масло, томатный сок, тушить 30–40 мин. Добавить соль, сахар, молотый острый перец и измельченный чеснок, тушить еще 5–7 мин. Разложить горячий соус в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус «Хренодер жгучий»

1 кг помидоров, 300 г чеснока, 200 г корня хрена, 50 мл растительного масла, 30 мл уксуса, 100 г сахара, 15 г соли

Помидоры очистить от кожицы, вырезать плодоножку. Чеснок и корень хрена очистить. Измельчить подготовленные помидоры, хрен и чеснок с помощью мясорубки или блендера. Добавить соль, сахар, уксус, масло, тщательно перемешать. Соус разложить в сухие стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Соус с яблоками и луком

1 кг помидоров, 200 г болгарского перца, 200 г кислых яблок, 200 г репчатого лука, 50 г чеснока, 100 мл растительного масла, 15–20 г соли, сахар и молотый острый перец по вкусу

Перец и яблоки очистить и вместе с помидорами и чесноком пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в масле до мягкости. Добавить остальные ингредиенты, тушить 30–40 мин. Горячий соус разлить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из болгарского перца с яблоками

1 кг болгарского перца, 500 г кислых яблок, 100 г репчатого лука, 20–30 г свежего острого перца, 200 мл яблочного сока, 70–80 г сахара, 10–15 г соли, 1 лавровый лист, щепотка молотого черного перца

Болгарский перец запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20–30 мин, затем очистить и растереть в однородную массу. Добавить тертые яблоки, мелко нарезанный лук, острый перец, яблочный сок, специи, соль и сахар, тушить на слабом огне 30 мин. Горячую массу измельчить с помощью блендера до однородности и довести до кипения. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Соус из помидоров с яблоками и морковью

2 кг помидоров, 500 г яблок, 500 г моркови, 200 г чеснока, 100 г свежего острого перца, 200 мл растительного масла, соль и сахар по вкусу

Все овощи и яблоки очистить, у помидоров снять кожицу. Все подготовленные продукты измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Выложить в сотейник с разогретым маслом, тушить 2 ч, периодически перемешивая. Добавить соль, сахар, тушить еще 20 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из помидоров с яблоками

1 кг помидоров, 500 г красного болгарского перца, 200 г яблок, 60 г чеснока, 40 г свежего острого перца, 40 г сахара, 20 г соли, 100 мл растительного масла

Перец и яблоки очистить. Измельчить все овощи и яблоки с помощью мясорубки или блендера. Добавить масло, соль, сахар, довести до кипения и тушить 30 мин на слабом огне. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус с огурцами «Овощной»

1 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг болгарского перца, 1 кг острого перца, 50 г чеснока, 200 мл растительного масла, 120 мл 9%-ного уксуса, 200 г сахара, 30 г соли

Все овощи пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить растительное масло, соль, сахар, уксус, варить до желаемой густоты. Разложить горячий соус в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Острая приправа с грецкими орехами

300 г зеленого острого перца, 50–70 г чеснока, 50–70 г зелени петрушки и кинзы, 50 г ядер грецких орехов, 10 г соли

Перец и чеснок очистить. Зелень вымыть, обсушить. Грецкие орехи перебрать. Измельчить все подготовленные продукты в блендере или пропустить через мясорубку. Добавить соль, тщательно перемешать. Разложить приправу в сухие стерилизованные банки. Хранить в прохладном месте.

Зеленый кисло-сладкий соус

1 кг зеленых помидоров, 200 г яблок, 20 г зеленого лука, 70 мл 9%-ного уксуса, 70 г сахара, 30 г соли, 3 г молотой корицы, 3 г молотого черного перца

У зеленых помидоров удалить плодоножки, мелко нарезать. Яблоки очистить от кожуры и семян, мелко нарезать. Зеленый лук мелко нарубить. Соединить подготовленные продукты, добавить соль, специи, тушить на слабом огне под крышкой до мягкости (около 20 мин). Затем измельчить с помощью блендера или протереть через сито. Массу поставить на огонь, добавить сахар, тушить без крышки до желаемой густоты (15–30 мин). Влить уксус, довести до кипения. Горячий соус разложить в банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из красной смородины с томатной пастой

1,5 кг смородины, 20 г чеснока, 200 г томатной пасты, 10 мл 9%-ного уксуса, 150–200 г сахара, 30 г соли, 5 г молотой паприки, молотый острый перец по вкусу

Смородину перебрать, выложить в сотейник, влить немного воды и пропарить под крышкой. Затем протереть через сито. Добавить половину нормы сахара, довести до кипения, варить 10 мин. Затем добавить измельченный чеснок, соль, паприку, молотый перец, варить 10 мин. Добавить томатную пасту, оставшийся сахар, варить 10 мин. Влить уксус, перемешать и снять с огня. Горячий соус разложить в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Приправа из крыжовника

1 кг крыжовника, 100 г зелени (петрушка, кинза, базилик, укроп), 15–20 г чеснока, 200–250 мл воды, 10–15 г соли, 5–7 г молотого острого перца

Ягоды крыжовника перебрать, выложить в сотейник, добавить воду и тушить под крышкой до мягкости. Затем протереть через сито. К полученному пюре добавить мелко нарубленную зелень и чеснок, тушить 10–15 мин после закипания. Добавить соль, молотый острый перец, тушить 2 мин и снять с огня. Разложить приправу в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из крыжовника с луком

1 кг крыжовника, 350–400 г репчатого лука, 10 г чеснока, 50 мл воды, 20 мл растительного масла, 30–40 мл 9%-ного уксуса, 150–170 г сахара, 30 г соли, молотый имбирь и острый перец по вкусу

Лук и чеснок измельчить, обжарить в масле до мягкости. Влить воду, выложить крыжовник, тушить, перемешивая, около 10 мин, пока крыжовник не станет мягким. Добавить специи, соль, сахар, уксус, тушить 5 мин. Горячую массу измельчить блендером до однородности и довести до кипения. Горячий соус разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Соус из крыжовника с чесноком и укропом

1 кг крыжовника, 10–15 г чеснока, 100 г зелени укропа, 50 мл воды, 10–15 г сахара, 10 г соли

Крыжовник перебрать, промыть, выложить в сотейник, влить воду и тушить под крышкой до мягкости. Затем растереть в пюре с помощью блендера. Добавить пропущенный через пресс чеснок, мелко нарубленную зелень укропа, соль и сахар, тушить на слабом огне в течение 30–40 мин. Горячий соус разложить в стерилизованные банки и закатать.

Клюквенный соус

500 г клюквы, 200 г репчатого лука, 200 мл воды, 70 мл 9%-ного уксуса, 300 г сахара, щепотка соли, по 3 г молотой корицы, душистого и черного перца

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. В сотейник выложить клюкву и лук, влить воду, довести до кипения и тушить 10 мин. Горячую массу измельчить блендером до однородности. Добавить уксус, соль, сахар, специи, тушить до загустения (20–30 мин). Выложить горячий соус в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Брусничный соус

1 кг брусники, 200 мл красного сухого вина, 200 мл воды, 250–350 г сахара, 30 г крахмала, по 3–5 г лимонной цедры и молотой корицы

Бруснику вымыть, перебрать и разделить на 2 части. Половину ягод измельчить в блендере до однородности. Поставить пюре на огонь, добавить воду и оставшиеся ягоды, довести до кипения. Добавить сахар, специи, вино, варить до мягкости. Отлить часть жидкости, развести в ней крахмал и вылить в сотейник. Перемешать, довести до кипения. Разлить кипящий соус в банки и закатать.

Зимние полуфабрикаты

Заготовка для икры из баклажанов на зиму

1,2 кг баклажанов, 600 г болгарского перца, 300 г помидоров, 30 г соли, 30 мл 9%-ного уксуса

Баклажаны и перец запекать в духовке до сильного потемнения кожуры. Овощи очистить, мелко нарубить. Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать. Овощи соединить, добавить соль, перемешать. Разложить в банки объемом 0,5 л, сверху в каждую влить немного уксуса. Банки накрыть крышками, стерилизовать 30 мин, закатать и укутать до остывания.

Баклажаны на зиму

3 кг небольших баклажанов, 45 мл 9%-ного уксуса
Для рассола: *1 л воды, 30 г соли, по 4–5 горошин черного и душистого перца*

Некрупные баклажаны тщательно вымыть, срезать плодоножки, отварить 5–7 мин в кипящей подсоленной воде с добавлением перца. Выложить горячие баклажаны в стерилизованные литровые банки, добавить в каждую по 15 мл уксуса. Воду, в которой варились баклажаны, довести до кипения, влить в банки. Сразу же закатать, перевернуть и укутать до остывания. Консервированные таким образом баклажаны можно использовать для приготовления икры, салатов и других блюд.

Помидоры в собственном соку без соли и специй

2 кг небольших помидоров, 2,5 кг крупных помидоров

Выбрать небольшие плотные помидоры, сделать на кожице крестообразный надрез, опустить на несколько секунд в кипящую воду, затем ополоснуть холодной водой. Очистить помидоры от кожицы, уложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л. Крупные помидоры протереть через сито или отжать из них сок с помощью соковыжималки. Томатный сок прокипятить 15 мин, залить очищенные помидоры. Банки накрыть крышками, стерилизовать 20 мин (время указано для банок объемом 0,5 л). Затем закатать и укутать до остывания. Консервированные таким образом помидоры можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

Заготовка из перца и баклажанов на зиму

2 кг баклажанов, 1 кг болгарского перца, 30 г соли, 10 мл 9%-ного уксуса, 15 мл растительного масла

Баклажаны вымыть, разрезать на 2 части. Выложить на противень срезом вверх, смазать маслом. На этот же противень выложить целые стручки перца. Запекать в духовке до мягкости. Запеченные овощи очистить, нарубить, добавить соль, уксус, перемешать. Выложить в подготовленные банки объемом 0,5 л, стерилизовать в течение 20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Заготовка из помидоров

2 кг помидоров, 30 г соли

Помидоры ошпарить, очистить от кожицы. Половину нарезать небольшими кубиками и уложить в банки объемом 0,5 л. Оставшуюся часть измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. Довести массу до кипения, добавить соль, кипятить 10 мин. Влить в банки с помидорами, стерилизовать в течение 15 мин (время указано для банок объемом 0,5 л). Закатать и укутать до остывания. Консервированные таким образом помидоры можно использовать для приготовления первых и вторых блюд.

Заготовка для рассольника с перловкой

1,5 кг огурцов, 800 г помидоров, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 250 г перловой крупы, 30 г соли, 50 г сахара, 50 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса

Перловую крупу промыть, замочить на несколько часов. Морковь натереть на терке. Огурцы и лук нарезать мелкими кубиками. Помидоры измельчить с помощью блендера или протереть через сито. Соединить овощи и крупу, перемешать, довести до кипения и тушить около 20 мин. Добавить соль, сахар, уксус, тушить еще 10 мин. Горячую массу разложить в подготовленные банки, закатать и укутать до остывания.

Заготовка для рассольника с рисом

1,5 кг огурцов, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 250 г риса, 250 г томатной пасты, 50 г сахара, 50 г соли, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса

Лук нарезать полукольцами, огурцы – мелкими кубиками. Морковь натереть на терке. Овощи выложить в сотейник с разогретым маслом, добавить томатную пасту, соль, сахар, тушить 40 мин. Рис отварить до полуготовности, добавить к овощам, влить уксус, тушить 5 мин. Горячую массу разложить в подготовленные банки и закатать.

Заготовка для борща с капустой

1 кг белокочанной капусты, 500 г помидоров, 500 г свеклы, 300 г моркови, 300–350 г лука, 50 г соли, 10 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 2 лавровых листа

Лук мелко нарезать, морковь и свеклу натереть, обжарить в масле до мягкости. Добавить нашинкованную капусту и нарезанные помидоры, тушить до мягкости капусты. Добавить соль, сахар, лавровый лист и уксус, тушить еще 5 мин. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Заготовка для красного борща

2,5 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 200 мл растительного масла, 80 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 70 г соли, лавровый лист и молотый черный перец по вкусу

Помидоры и болгарский перец пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Свеклу и морковь натереть на терке, лук мелко нарезать, обжарить все вместе в масле до мягкости. Добавить протертые помидоры с перцем, тушить при слабом кипении 20–30 мин. Добавить соль, сахар, уксус, специи, тушить 5–7 мин и снять с огня. Разложить заправку в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Заготовка для рассольника с зелеными помидорами

2 кг зеленых помидоров, 1 кг перловой крупы, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 200 г томатной пасты, 1 л воды, 200 мл растительного масла, 70 мл 9%-ного уксуса, 90 г соли, 50 г сахара

Перловую крупу замочить на ночь, затем промыть. Морковь и лук нашинковать, обжарить в масле 10 мин. Добавить мелко нарезанные зеленые помидоры, тушить 20 мин. Выложить крупу, добавить воду и тушить еще 30 мин. Добавить соль, сахар, томатную пасту, тушить 10 мин. В конце приготовления влить уксус, перемешать. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Заготовка для зеленого борща (1 вариант)

1 кг щавеля, 300–400 г зеленого лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 100 мл воды, 20 г соли

Листья щавеля и зелень мелко нарезать, добавить воду и соль. Нагреть под крышкой на слабом огне до кипения и варить 5 мин. Разложить горячую массу в банки, закатать и укутать до остывания.

Заготовка для зеленого борща (2 вариант)

500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 250 г зелени укропа, 75 г соли

Листья щавеля и зелень мелко нарезать, посыпать солью и перетирать, пока не выделится сок. Затем разложить в банки объемом 0,5 л, стерилизовать в течение 20 мин. Закатать и укутать до остывания.

Заготовка для зеленого борща с сельдереем

1 кг щавеля, 350 г зелени укропа, 350 г зелени петрушки, 350 г зелени сельдерея, 200 г соли

Листья щавеля и зелень мелко нарезать, перемешать с солью. Плотно уложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Овощная заправка для супов

1 кг кабачков, 1 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг помидоров, 500 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 100 мл уксуса, 60 г соли, 25 г сахара

Капусту нашинковать, остальные овощи нарезать произвольно или натереть на терке. Лук и морковь обжарить в масле 10 мин. Добавить кабачки, тушить 10 мин. Затем добавить капусту, помидоры, соль, сахар, тушить 15 мин. Влить уксус, перемешать. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать до остывания.

Зелень соленая

100 г зелени (укроп, петрушка, сельдерей, базилик), 20 г соли

Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить 15–17 г соли, тщательно перемешать. Небольшие банки простерилизовать и высушить. Максимально плотно уложить в них зелень, придавливая ее ложкой, чтобы выделился сок. Посыпать оставшейся солью, закрыть стерилизованными крышками и хранить в холодильнике.

Зелень с маслом

100 г зелени (укроп, петрушка, базилик, перья лука), 10 г соли, 5 мл 9%-ного уксуса, 50 мл растительного масла

Масло прокалить, дать ему остыть. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Добавить соль, уксус, тщательно перемешать. Плотно уложить в небольшие стерилизованные банки. В каждую влить по 10–15 мл растительного масла. Закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Компоты из фруктов и ягод

Компот из яблок и черноплодной рябины

1 кг яблок, горсть черноплодной рябины, 400 г сахара, 3 л воды

Яблоки промыть, разрезать на половинки и удалить сердцевину. Уложить яблоки и черноплодную рябину в стерилизованные банки, заполнив их на 1/3. Воду довести до кипения, добавить сахар, кипятить 2 мин. Фрукты залить кипящим сиропом. Банки накрыть стерилизованными крышками, дать постоять 5 мин. Затем сироп слить, снова довести до кипения и залить фрукты. Банки закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Компот рябиново-яблочный

1 кг яблок, 1 кг рябины, 500 г сахара, 500 мл воды

Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину, очистить от кожуры. Подготовить ягоды рябины, смешать с яблоками, уложить в банки, залить кипящим сиропом. Заполненные банки стерилизовать при температуре 90 °С: объемом 0,5 л – 20 мин, 1 л – 30 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Компот из груш

1,5 кг груш, 300 г смородины, 200 г сахара

Груши и смородину промыть в проточной воде. Груши очистить, разрезать на четверти. У смородины удалить плодоножки. Выложить фрукты и ягоды в 3-литровые банки, засыпать сахаром, залить крутым кипятком и сразу же закатать. Перевернуть банки и хорошо укутать до полного остывания.

Компот из персиков

3 кг персиков, 600 г сахара, 3 л воды

Персики бланшировать в кипящей воде 3 мин, охладить в ледяной воде и очистить от кожицы. Подготовленные персики разрезать на 2 части, выложить в банки, заполнив их на 1/3. Приготовить сахарный сироп, влить в банки, сразу же закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Компот из абрикосов с мелиссой

1 кг абрикосов, 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты, несколько веточек мелиссы

Абрикосы промыть, выложить в стерилизованную 3-литровую банку, заполнив ее на 1/3, положить мелиссу. Залить наполовину кипятком, всыпать сахар и лимонную кислоту, дать постоять 5–10 мин. Затем залить кипятком доверху, закатать и укутать до остывания.

Компот из абрикосов без сахара

Плотные абрикосы

Абрикосы разделить на половинки, удалить косточки. Половинки плодов аккуратно уложить в банки, залить кипящей водой доверху, накрыть крышками. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 12–15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Компот сливовый

1 кг слив, 450 г сахара, 1 л воды

Подготовленные сливы уложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом и выдержать 3 мин. Затем сироп слить, довести до кипения и снова влить в банки на 3 мин. Процедуру повторить еще раз. Банки сразу же закатать, перевернуть и укутать на сутки.

Компот из малины со смородиной

300 г малины, 300 г черной смородины, 2 л воды, 400–450 г сахара

Ягоды перебрать, промыть, выложить в стерилизованную 3-литровую банку. Залить горячим сиропом, закатать и укутать до полного остывания.

Компот из слив с вином

1 кг слив, 300 г сахара, 250 мл красного сухого вина, 250 мл воды, 1–2 бутона гвоздики, корица и ванилин по вкусу

Крепкие спелые сливы промыть, освободить от плодоножек, разрезать пополам, удалить косточки. Подготовленные сливы выложить в стерилизованные банки. Вино, воду, сахар и пряности прокипятить, процедить. Залить сливы горячим сиропом. Банки накрыть стерильными крышками, стерилизовать 5 мин. Затем закатать, укутать и выдержать до полного остывания.

Компот из крыжовника и смородины

400 г крыжовника, 400 г черной смородины, 400 г красной смородины, 600 г сахара

В подготовленные банки выложить ягоды, добавить сахар, залить кипятком доверху и закатать. Немного встряхнуть банки, чтобы сахар растворился, перевернуть и укутать до полного остывания.

Компот из вишни с пряностями

500 г вишни, 2 бутона гвоздики, душистый перец горошком по вкусу

Вишню промыть в проточной воде, очистить от косточек. Выложить в банки, заполнив их на $^{2}/_{3}$, залить кипятком доверху. Затем воду слить, добавить в нее гвоздику и горошины душистого перца, довести до кипения и снова залить вишню. Стерилизовать банки в кипящей воде в течение 13–15 мин, затем закатать.

Компот из винограда

800 г винограда, 600 г сахара, лимонная кислота на кончике ножа

Виноградные гроздья хорошо промыть, удалить испорченные ягоды, дать стечь воде. Заполнить банки виноградом не больше чем наполовину. Вскипятить воду, залить виноград, накрыть банку крышкой, выдержать 5–6 мин. Затем воду слить, снова вскипятить, добавить сахар, залить виноград, положить лимонную кислоту прямо в банку и сразу же закатать. Перевернуть банки, укутать и оставить до остывания.

Компот из крыжовника с мятой

700 г крыжовника, 500 г сахара, 2 ломтика лимона, несколько веточек мяты

Крыжовник вымыть, удалить плодоножки и хвостики. Выложить ягоды в банку, добавить мяту и лимон. Залить кипятком, оставить на 15–20 мин. Затем воду слить, довести до кипения, добавить сахар и влить в банку. Закатать, укутать на сутки.

Компот из апельсиновых долек

2 апельсина, 250 г сахара, 6 г соды

Апельсины очистить, разделить на дольки, бланшировать в течение 30–40 с в кипящей воде с добавлением питьевой соды. Затем промыть под проточной водой, залить холодной водой, выдержать 1 ч. Подготовленные дольки выложить в банки объемом 0,5 л, добавить сахар, залить кипящей водой. Стерилизовать 20 мин (время указано для банок объемом 0,5 л). Затем закатать и укутать до остывания.

Компот из черешни

1,5 кг черешни, 500 мл воды, 150 г сахара

Черешню промыть в проточной воде, отделить плодоножки. Ягоды выложить в банки, залить кипящим сиропом, накрыть крышками и стерилизовать: банки объемом 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Компот из черешни с апельсинами

2 апельсина, 1 кг черешни, 300 г сахара, гвоздика и ванилин по вкусу

Апельсины вымыть, нарезать кружочками, очистить от косточек. Черешню очистить от плодоножек, промыть в проточной воде. Апельсины и черешню выложить в банки, заполнив их на 1/2. Добавить сахар, специи, залить кипятком и стерилизовать в течение 15 мин. Затем закатать и укутать до полного остывания.

Компот из барбариса

600 г барбариса, 550 г сахара, 450 мл воды

Созревшие ягоды барбариса перебрать, тщательно промыть под проточной водой, отделить плодоножки. Подготовленные ягоды выложить в прогретые банки, залить кипящим сахарным сиропом. Стерилизовать при температуре 100 ˚С в течение 20 мин, затем закатать.

Компот из лесной земляники

500 г лесной земляники, 400 г сахара, 1 л воды, 2 г лимонной кислоты

Землянику промыть в проточной воде, отделить плодоножки. Ягоды выложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом, добавить лимонную кислоту. Банки накрыть крышками, стерилизовать в кипящей воде 3–4 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Компот ассорти

300 г яблок, 300 г айвы, 300 г слив, 300 г винограда, 400 г сахара, 1 л воды

Все фрукты хорошо промыть. Айву и яблоки разрезать, очистить от сердцевины. Яблоки и сливы бланшировать 4–6 мин в кипящей воде, выложить в банки, перекладывая айвой и виноградом. Залить горячим сахарным сиропом, стерилизовать 20 мин, закатать и укутать до остывания.

Компот из кабачков и облепихи

400 г мякоти кабачков, 200–250 г облепихи, 400 г сахара

В подготовленные банки выложить нарезанные кабачки и облепиху, всыпать сахар, залить доверху кипятком. Стерилизовать 15 мин, закатать. Немного встряхнуть банки, чтобы сахар растворился, перевернуть и укутать до полного остывания.

Компот из кабачков и алычи

400 г кабачков, 200 г алычи, 200 г сахара, 1 л воды, лимонная кислота на кончике ножа

Алычу перебрать, отделить плодоножки, вымыть. Кабачки вымыть, очистить, нарезать полосками. Алычу и кабачки выложить в 3-литровые банки, залить кипятком на 20 мин, затем воду слить. Процедуру повторить еще раз, слитую воду использовать для приготовления сиропа. Добавить в нее сахар и лимонную кислоту, довести до кипения. Влить сироп в банки, закатать и укутать до полного остывания.

Компот из тыквы

600 г тыквы, 1/4 лимона, 50 мл уксуса, 1–2 бутона гвоздики, корица по вкусу

Для сиропа: *1 л воды, 400 г сахара*

Тыкву вымыть, очистить, нарезать кубиками, залить 1 л воды, добавить уксус, оставить на 2 ч. Затем воду слить. Приготовить сироп, выложить кубики тыквы, варить в течение 10–15 мин. Горячую тыкву вместе с сиропом выложить в банку, добавить лимон и пряности. Стерилизовать в течение 20 мин, закатать и укутать до остывания.

Компот из ревеня

600 г ревеня, 400 г сахара, 600 мл воды

Ревень промыть в проточной воде, очистить, нарезать кусочками, выложить в эмалированную посуду. Посыпать небольшим количеством сахара, оставить на 4–6 ч. Затем выложить в банки, залить кипящим сахарным сиропом, стерилизовать в течение 15 мин. Закатать и укутать до остывания.

Компот из яблок и вишен

1 кг яблок, 200 г вишен
***Для сиропа:** на 1 л воды – 200–400 г сахара*

Яблоки тщательно вымыть, нарезать дольками, удалить сердцевину, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, а затем охладить в холодной воде и уложить в банки вперемешку с вишнями. Залить горячим сиропом (90–95 ˚С) и пастеризовать при 85 ˚С: банки вместимостью 1 л – 15, 2 л – 25, 3 л – 30 минут.

Фрукты и ягоды в собственном соку

Груши в собственном соку

Груши, лимонная кислота

Плотные груши очистить, нарезать дольками, удалить сердцевину. Бланшировать в подкисленной кипящей воде (1 г лимонной кислоты на 1 л воды) в течение 2–3 мин. Плотно выложить в банки, залить кипятком. Добавить в каждую банку лимонную кислоту: объемом 0,5 л – 0,5 г, объемом 1 л – 1 г. Банки накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: 0,5 л – 15–18 мин, 1 л – 18–22 мин. Затем закатать и укутать до остывания.

Персики в собственном соку

1 кг персиков, 100 г сахара, 100 мл воды

Персики вымыть, бланшировать в кипящей воде в течение нескольких минут, затем обдать холодной водой, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить косточки. Подготовленные персики выложить в банки, посыпая сахаром. В каждую банку влить ложку горячей воды и накрыть крышкой. Поместить банки для стерилизации в емкость с горячей водой, стерилизовать 30 мин. Сразу же закатать. Хранить в прохладном месте.

Брусника в собственном соку

1 кг брусники

Свежие, равномерно окрашенные ягоды тщательно промыть в нескольких водах, затем откинуть на сито, чтобы стекла вода. Выложить в банки, уплотняя, чтобы выделился сок. Стерилизовать банки объемом 0,5 л в течение 10–12 мин, 1 л – 15 мин. Закатать и укутать до остывания.

Клубника в собственном соку

2,5 кг клубники, 800 г сахара

Клубнику перебрать, промыть, выложить в банки, пересыпая сахаром. Оставить на ночь в прохладном месте для выделения сока. На следующий день банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю, наполнить ее холодной водой до уровня плечиков банок. Воду в кастрюле постепенно довести до кипения, стерилизовать банки 5–7 мин. Затем быстро закатать. Хранить в прохладном месте.

Вишня в собственном соку

1 кг вишни, 100 г сахара

Вишню вымыть, удалить косточки. Плотно уложить ягоды в подготовленные банки, пересыпая сахаром и слегка придавливая ложкой, чтобы выделился сок. Вишня должна быть полностью покрыта жидкостью. Если ягоды не сочные, влить в банку немного кипяченой воды. Накрыть банки крышками и стерилизовать в кипящей воде: объемом 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин. Затем закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Консервированная черная смородина без сахара

1 кг черной смородины, 300 мл воды

В эмалированную кастрюлю влить воду, довести до кипения. Выложить ягоды, на медленном огне довести до кипения. Сразу же переложить в 2-литровые банки, закатать стерильными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Свежие плоды, перетертые с сахаром

Абрикосово-апельсиновый витамин

2 кг абрикосов, 2 апельсина, 1 лимон, 3 кг сахара

Спелые абрикосы вымыть, очистить от косточек. Лимон и апельсины проварить в кипящей воде в течение 1 мин, затем нарезать и удалить косточки. Смешать абрикосы с цитрусовыми и измельчить с помощью блендера или мясорубки. Добавить сахар, перемешать до однородности. Разложить в стерилизованные банки, хранить в холодильнике.

Черная смородина, перетертая с сахаром

1 кг черной смородины, 1,5 кг сахара

Смородину очистить от веточек, промыть водой, обсушить, пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить сахар, тщательно перемешать. Выложить в стерилизованные стеклянные банки, закрыть стерильными крышками и хранить в прохладном месте.

Клубника с малиной

400 г клубники, 400 г малины, 30 мл лимонного сока, 1,2 кг сахара, 250 мл сахарного сиропа, 10 г пектина

Клубнику и малину перебрать, промыть, измельчить с помощью блендера или протереть через сито. В ягодную массу добавить пектин, лимонный сок, тщательно перемешать, оставить на 30 мин. Затем добавить сахар, влить сахарный сироп, тщательно перемешать (до полного растворения сахара). Разложить смесь в банки. Хранить в холодильнике.

Земляника, перетертая с сахаром

1 кг лесной земляники, 1,5 кг сахара

Землянику осторожно промыть в большом количестве воды, обсушить. Добавить сахар, тщательно перемешать и перетереть деревянной ложкой до полного растворения сахара. Массу разложить в банки, сверху насыпать слой сахара, чтобы получилась плотная сахарная корка. Закрыть крышками и хранить в прохладном месте.

Крыжовник с сахаром

500 г крыжовника, 500 г сахара, 20 мл водки

Крыжовник промыть, удалить плодоножки, пропустить через мясорубку. Ягодное пюре тщательно растереть с сахаром. Выложить в сухую чистую банку, сверху влить водку, закрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодильнике.

Роза, перетертая с сахаром

200 г лепестков чайной розы, 500 г сахара, 5 г лимонной кислоты

Подготовленные лепестки розы выложить в чашу кухонного комбайна, добавить сахар, лимонную кислоту. Измельчить на протяжении 3–4 мин. Выложить в сухую банку. Хранить в холодильнике.

Калина на меду

400 г калины, 200 г меда

Калину снять с веточек, тщательно промыть, обсушить. Ягоды протереть через сито. Добавить мед, тщательно растереть или взбить с помощью кухонного комбайна. Разложить в стерилизованные банки, хранить в холодильнике.

Крыжовник с лимоном

1 кг крыжовника, 1,5 кг коричневого сахара, 1/2 лимона, 1/2 г ванилина

Лимон вымыть, обдать кипятком, нарезать кусочками и удалить все косточки. Крыжовник хорошо промыть под проточной водой, обсушить. Крыжовник вместе с лимоном пропустить через мясорубку. В полученную массу всыпать коричневый сахар и ванилин, перемешать, оставить на 30 мин (до полного растворения сахара). Разложить массу в сухие стерилизованные банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Облепиха, перетертая с сахаром

1 кг облепихи, 1,5 кг сахара

Облепиху промыть, обсушить, выложить в эмалированную кастрюлю. Размять ягоды деревянным пестиком, постепенно подсыпая сахар. Добавить весь оставшийся сахар, перемешать, поставить на слабый огонь. Нагревать, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Массу разложить в сухие стерильные баночки. Хранить в холодильнике.

Пюре из инжира

1 кг спелых плодов инжира, 500 г сахара

Инжир очистить, размять в пюре или измельчить с помощью блендера. Полученную массу заморозить в формочках. Для хранения переложить из формочек в полиэтиленовые пакеты.

Варенье

Яблочное варенье в СВЧ-печи

500 г яблок, 100 г сахара, 1/2 лимона

Яблоки вымыть, очистить от сердцевины, нарезать кубиками. Посыпать сахаром, полить соком лимона, перемешать и готовить в микроволновке 5 мин на полной мощности. Затем вынуть варенье, перемешать, оставить на 2 мин. Процедуру повторить еще раз. Выложить готовое варенье в стерилизованную банку, закатать и дать остыть.

Яблочное варенье с клюквой

500 г яблок, 1 кг клюквы, 1,5 кг сахара, 600 мл воды, цедра 1 лимона, ванилин

Сварить сироп из воды и сахара. Ягоды клюквы бланшировать в кипящей воде 3 мин, откинуть на дуршлаг, затем выложить в кипящий сахарный сироп. Варить на медленном огне 20 мин. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать дольками, бланшировать в кипящей воде 8–10 мин. Выложить к клюкве, варить все вместе 5 мин. Всыпать ванилин и цедру лимона, довести до кипения. Кипящее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье яблочно-брусничное с морковью

1 кг яблок, 1 кг свежей брусники, 300 г моркови, 2,3 кг сахара, 900 мл воды

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими кусочками или дольками. Морковь очистить, нарезать маленькими кусочками. Приготовить сахарный сироп, выложить яблоки и морковь, перемешать, варить в течение 20 мин. Снять с огня, оставить на 6–8 ч. Затем снова довести до кипения, добавить бруснику и варить, помешивая, 15–20 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Яблочное варенье с лимоном

1 кг яблок, цедра и сок 2 лимонов, 120 мл воды, 250 г сахара

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке, полить лимонным соком, перемешать. Приготовить сироп из воды и сахара, порциями выложить в него яблочную массу. Варить до тех пор, пока яблоки не станут прозрачными. Перед окончанием варки добавить измельченную лимонную цедру. Разложить горячее варенье в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из райских яблок

1 кг райских яблок, 1 кг сахара, 350–400 мл воды

Вымытые яблоки проколоть вилкой и бланшировать в кипящей воде 3–5 мин, после чего охладить в холодной воде и обсушить. Из воды и сахара сварить сироп. Подготовленные яблоки выложить в кастрюлю, залить кипящим сахарным сиропом, выдержать 4 ч. Затем поставить на огонь, довести до кипения, варить 15 мин. Снять с огня, снова выдержать 4 ч. Повторить процедуру еще раз. Горячее варенье разложить в подготовленные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из груш и яблок

1 кг груш, 1 кг яблок, 1 лимон, 150–200 г сахара

Груши и яблоки вымыть, нарезать кусочками, выложить в глубокую форму для запекания, посыпать сахаром. Лимон с кожурой нарезать небольшими кусочками, распределить поверх фруктов, не перемешивать. Форму поставить в духовку, разогретую до 200 °C, на 30 мин. Затем вынуть, перемешать фрукты с лимоном и снова поставить в духовку на 30–50 мин. Готовое варенье разложить в банки, хранить в прохладном месте.

Варенье из груш с виноградом и лавандой

1 кг груш, 500 г винограда без косточек, цедра и сок 1 лимона, 300 г сахара, 3 г сушеной лаванды

Груши вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать, выложить в эмалированную кастрюлю. Виноград хорошо промыть, обсушить, соединить с грушами. Добавить сахар, лимонный сок, довести до кипения на слабом огне, варить 10 мин. Снять с огня, оставить на 2–3 ч. Затем снова поставить на огонь, кипятить 10 мин, отставить на 2–3 ч. Затем добавить лимонную цедру и лаванду, прокипятить в течение 10 мин, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Грушевое варенье

1 кг груш, 1,2 кг сахара, 4 г лимонной кислоты, 500 мл воды

Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать тонкими ломтиками. Залить кипящей водой, добавить лимонную кислоту, варить 10–15 мин, откинуть на дуршлаг. Воду процедить, добавить сахар, приготовить сироп. Груши залить горячим сиропом, оставить на 3–4 ч. Затем поставить на огонь, довести до кипения, варить на слабом огне 5–7 мин, снова отставить и дать остыть. Процедуру повторить 2–3 раза. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Варенье из груш с ежевикой

700 г груш, 300 г ежевики, 600 г сахара, 1 ст. л. водки

Груши очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Ежевику промыть, обсушить, соединить с грушами. Добавить сахар, тщательно перемешать, оставить минимум на 1 ч, чтобы груши дали сок. Затем поставить на сильный огонь, довести до кипения и, постоянно помешивая, кипятить 4 мин. Влить водку, перемешать. Горячее варенье разложить в банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Грушевое варенье с маком

1 кг груш, 300 г сахара, 2 ст. л. мака, сок 1 лимона

Мак подсушить на сухой сковороде, затем перемолоть в кофемолке. Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, посыпать сахаром, полить лимонным соком, оставить примерно на 1 ч. Затем перемешать, дать постоять еще 30 мин. На большом огне довести массу до кипения, снять пенку. Всыпать мак, уменьшить огонь и варить, периодически помешивая, 20–30 мин. Снять с огня, оставить на 2 ч. Затем снова поставить на огонь, варить 20 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Груши в пряном сиропе

1 кг груш, 200 мл воды, 400 г сахара, 25 г ванильного сахара, 50 мл лимонного сока, 1/2 палочки корицы, 4 стручка кардамона

Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, выдержать несколько минут в воде, подкисленной уксусом. Для сиропа в кипящую воду добавить сахар, ванильный сахар, лимонный сок, корицу, извлеченные из стручков зерна кардамона, варить на среднем огне около 7 мин, снимая пену. Затем вынуть корицу, положить в сироп ломтики груш, довести до кипения и варить на небольшом огне 5 мин, аккуратно перемешать в середине варки. Варенье оставить до полного остывания, затем снова довести до кипения и проварить 5 мин. Повторить процедуру еще раз. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из смородины

1,5 кг черной смородины, 500 г сахара

Смородину промыть, обсушить, выложить в банки, пересыпая сахаром. Банки прикрыть железными крышками и поставить в кастрюлю с водой, предварительно положив на дно полотенце. Стерилизовать 5 мин с момента закипания воды в кастрюле. Банки сразу же закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье-желе из красной смородины

1 кг красной смородины, 1 кг сахара, 250 мл воды

Промытую красную смородину выложить в кастрюлю, влить воду, довести до кипения. Горячую массу протереть через сито, добавить сахар и варить на среднем огне 30 мин с момента закипания. Горячее варенье разлить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и укутать до остывания.

Варенье из крыжовника в СВЧ-печи

1 кг крыжовника, 1 кг сахара, 300 мл воды

Сварить сироп из 300 мл воды и 200 г сахара в течение 6–9 мин на полной мощности в микроволновой печи. Выложить в сироп подготовленные ягоды крыжовника и готовить на той же мощности 6–10 мин, за это время варенье дважды перемешать. Всыпать оставшийся сахар и готовить еще 15 мин на полной мощности. Готовое варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из белого винограда с ликером

1 кг винограда без косточек, 400 г сахара, сок 1 лимона, 60 мл ликера «Амаретто»

Ягоды винограда промыть, обсушить, выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить лимонный сок, сахар и поставить в холодильник на 4 ч. Затем влить ликер, поставить на слабый огонь, довести до кипения и варить 20 мин. Остудить, снова поставить на слабый огонь и варить до нужной консистенции. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки и закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Варенье из крыжовника с зеленым чаем

750 г крыжовника, 4 ч. л. зеленого чая, 500 г сахара

Зеленый чай залить 150 мл кипятка, оставить на 3–4 мин, затем процедить. Крыжовник промыть, удалить плодоножки. Ягоды перемешать с сахаром, добавить процеженный чай, поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Варить, помешивая, минимум 3 мин, затем снять с огня, дать остыть. Через несколько часов повторно прокипятить варенье в течение 5 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Малиновое варенье в СВЧ-печи

800 г малины, 300 г сахара, сок 1/2 лимона

Ягоды перебрать, добавить сахар, лимонный сок, хорошо перемешать. Готовить в микроволновой печи в течение 15 мин при мощности 100 %. Выложить варенье в банку, закрыть плотно закручивающейся крышкой.

Варенье из винограда с мятой

500 г винограда без косточек, 200 г сахара, горсть листьев мяты, 5 г желатина

Ягоды винограда промыть, обсушить, засыпать сахаром, оставить на ночь. Утром добавить мелко нарезанную мяту, влить 100 мл воды и поставить на огонь. Довести до кипения, снять с огня, оставить на несколько часов. Затем слить образовавшийся сироп, добавить к нему желатин и кипятить 3 мин. Залить виноград сиропом, оставить на ночь. Утром довести до кипения, проварить 2 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из винограда и вишни

500 г вишни, 500 г белого винограда без косточек, 700 г сахара, 5 г ванильного сахара, 1–2 г лимонной кислоты, 500 мл воды

Ягоды винограда промыть, обсушить, выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде 1 мин, после чего немедленно погрузить в холодную воду и дать жидкости стечь. Вишню вымыть, обсушить, вынуть косточки, соединить с виноградом. Из воды и 500 г сахара приготовить сироп. Виноград и вишни залить кипящим сиропом, накрыть крышкой и оставить на 8–9 ч. Затем проварить ягоды в течение 10–15 мин на слабом огне и оставить до полного остывания. Остывшую массу снова поставить на огонь и проварить в течение 20 мин при более сильном кипении. Снять с огня, всыпать оставшийся сахар, перемешать до его полного растворения, оставить на 8 ч. Затем добавить в варенье лимонную кислоту, ванильный сахар и проварить на более сильном огне еще 20 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из белой черешни

1 кг белой черешни, 1 кг сахара, 250 мл воды, 1–2 лимона, грецкие орехи

Из черешни вынуть косточки, вместо них вложить маленькие кусочки грецких орехов. Приготовить сироп, залить им черешню, добавить мелко нарезанный лимон. Варить варенье в три приема по 5 мин с момента закипания, между варками делать перерыв на несколько часов, чтобы варенье полностью остыло. После третьей варки горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из вишни «Пятиминутка»

1 кг вишен, 500 г сахара

Вишню промыть в проточной воде, удалить косточки, засыпать сахаром, оставить на 2–3 ч. После того как вишни пустят сок, емкость поставить на огонь, довести массу до кипения, снять пену. Кипятить в течение 3–5 мин, затем оставить до полного остывания. Процедуру повторить еще 2 раза, делая между варками перерывы по 8–10 ч. После третьей варки горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Вишнево-шоколадное варенье

1 кг вишни, 500 г сахара, 100 г шоколада, 50 мл водки

Вишню вымыть, очистить от косточек. В кастрюле смешать ягоды, сахар и водку, оставить на 2 ч. Затем поставить на сильный огонь, довести до кипения, снять пену. Уменьшить огонь, варить 10 мин. В конце варки добавить кусочки шоколада, перемешать до полного растворения и снять с огня. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Вишневое варенье с коньяком

1 кг вишни, 500 г сахара, 30 мл коньяка, 1 палочка корицы

Ягоды промыть, освободить от косточек, засыпать сахаром и оставить на несколько часов до выделения сока. Вишню аккуратно перемешать, поставить на огонь, довести до кипения и варить 10 мин на слабом огне. Снять с огня, перемешать, оставить на ночь. Затем еще раз довести до кипения, добавить коньяк и корицу, проварить 15 мин. Палочку корицы вынуть, горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Черешневое варенье

1 кг черешни, 1,5 кг сахара, 20 г лимонной кислоты, 700 мл воды

Черешню хорошо вымыть, удалить косточки. Приготовить сироп, опустить в него ягоды, кипятить на медленном огне 5–10 мин, затем снять с огня. Оставить на несколько часов, после чего варить до нужной густоты. В конце варки добавить лимонную кислоту. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

«Пьяная» вишня

1 кг вишен, 700 г сахара, 300 мл воды, 150–200 мл коньяка или водки

У вишни удалить косточки. Сварить сироп из воды и сахара. Опустить вишню в кипящий сироп, варить 10 мин. Затем снять с огня, шумовкой разложить ягоды в стерилизованные банки. Сироп довести до кипения, влить коньяк или водку, перемешать. Залить горячим сиропом вишню в банках, сразу же закатать.

Абрикосовое варенье с орешками

1 кг абрикосов, 1,2 кг сахара, 500 мл воды

Абрикосы вымыть, удалить косточки через маленькие надрезы. Косточки расколоть, вынуть ядра и вложить в абрикосы. Сахар растворить в горячей воде, довести до кипения при постоянном помешивании, кипятить в течение 2–3 мин. Сироп процедить через марлю, довести до кипения и уварить на сильном огне на 1/4 объема. Подготовленные абрикосы с орешками залить горячим сиропом, оставить на 12 ч. Затем сироп слить, прокипятить, снова залить абрикосы, оставить на 10 ч. На третий день проварить абрикосы в сиропе до готовности. Варенье остудить, разложить в сухие стерилизованные банки и закатать.

Абрикосовое варенье

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара, 350 мл воды, сок 1/2 лимона

Абрикосы вымыть, проколоть в нескольких местах. Приготовить сахарный сироп, залить им абрикосы и оставить на сутки. Затем сироп слить, довести до кипения, снова залить им абрикосы и оставить на сутки. На третий день в этом сиропе варить абрикосы, пока они не станут полупрозрачными. В конце варки снять с варенья пену, добавить лимонный сок. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из инжира

1 кг инжира, 1,2 кг сахара, 200 мл воды

Плоды инжира вымыть, бланшировать в кипящей воде в течение 5 мин. Из сахара и воды приготовить сироп. Залить инжир кипящим сиропом, оставить на 4 ч. Затем сироп слить, прокипятить 5 мин, залить инжир, оставить на 8 ч. После этого варить инжир в сиропе до готовности. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Персики с медом

1,5 кг персиков, 400 г меда, цедра 1 лимона

Персики нарезать дольками, залить медом, посыпать цедрой лимона, перемешать, оставить на 1 ч. Затем довести до кипения, помешивая. Варенье разложить в стерилизованные банки объемом 0,5 л, стерилизовать в течение 10–15 мин. Затем закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из персиков с вишней

700 г персиков, 1 кг вишни, 1,5 кг сахара, цедра 1 лимона

Персики разрезать пополам, удалить косточки, нарезать крупными ломтиками, засыпать сахаром и тертой цедрой лимона, оставить на ночь. Утром добавить вишню без косточек, перемешать, оставить еще на 1 ч. Затем поставить на огонь, довести до кипения, проварить 15 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из нектаринов и лимонов

1 кг нектаринов, 1 лимон, 1 кг сахара

Нектарины вымыть, обсушить, нарезать дольками. Лимон с кожурой пропустить через мясорубку, соединить с нектаринами, добавить сахар, оставить на ночь. Утром поставить на огонь, довести до кипения, дать остыть. Процедуру повторить 3–4 раза. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из слив с нектаринами и абрикосами

500 г слив, 100 г нектаринов, 100 г абрикосов, сок 1 апельсина, 500 г сахара, 1 палочка корицы

Сливы, абрикосы и нектарины вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Фрукты полить свежевыжатым соком апельсина, посыпать сахаром, оставить на несколько часов. Затем поставить на огонь, добавить корицу, довести до кипения и варить, помешивая, в течение 20 мин, снимая пенку. Палочку корицы удалить. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из апельсинов кружочками

1 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 500 мл воды

Апельсины с тонкой кожурой тщательно вымыть, нарезать кружочками, удалить косточки. Сварить сироп из воды и сахара, снять пену. В кипящий сироп выложить кружочки апельсинов и варить до желаемой густоты (1,5–2 ч). Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из лимонов

2 кг лимонов, 4 кг сахара

Лимоны промыть, нарезать вместе с кожурой, удалить косточки, пропустить через мясорубку. В пюре добавить сахар, оставить на день, перемешать 2–3 раза. В конце дня пюре поставить на слабый огонь и прогреть, не доводя до кипения, чтобы сахар полностью растворился. После того как варенье остынет, разложить его в банки. Хранить в холодильнике.

Варенье из апельсинов

1 кг апельсинов, 1,5 кг сахара, 600 мл воды, 5 мл лимонного сока, ванилин

Апельсины очистить от кожуры и белой пленки, бланшировать в кипящей воде до мягкости. Затем разрезать на 6–8 частей. В воду, в которой варились апельсины, добавить сахар, сварить густой сироп. Выложить апельсины, варить до желаемой густоты. В конце варки добавить лимонный сок и ванилин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из корочек апельсинов или лимонов

1 кг цитрусовых (лимонов или апельсинов), 800 г сахара, 500 мл воды

С цитрусовых снять кожуру, срезать белый рыхлый слой. Кожуру залить большим количеством воды, вымачивать в течение суток, часто меняя воду, чтобы избавиться от горечи. Затем нарезать мелкими кубиками. Сварить сироп из сахара и воды, выложить нарезанные корки, довести до кипения, остудить. Снова довести до кипения и остудить. Варенье разложить в стерилизованные банки и закатать.

Ананасовое варенье

1 кг ананасов, 2,5 кг сахара, 1,2 л воды

Очищенные и нарезанные ломтиками ананасы положить в стеклянную емкость. Приготовить густой сироп, остудить, залить ананасы, оставить на сутки. Затем сироп слить, прокипятить 2–3 раза, каждый раз давая ему остыть. Остывшим сиропом залить ананасы. Процедуру повторить еще 2 раза. Варенье разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном темном месте.

Варенье из тыквы с лимоном

500–600 г тыквы, 1 лимон, 1 кг сахара, 400 мл воды

Тыкву очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками. Лимон с цедрой нарезать как можно мельче. Из воды и сахара приготовить густой сироп, выложить тыкву и лимон. Довести до кипения, варить на слабом огне 5–7 мин, снять с огня, оставить до полного остывания. Делая перерывы, прокипятить варенье еще 2 раза по 5–7 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из лепестков роз

400 г лепестков чайной розы, 1 кг сахара, 200 мл воды, 50 мл лимонного сока

Из сахара и воды сварить сироп, снять пену. Лепестки роз перетереть с лимонным соком, выложить в кипящий сироп, варить 2 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Клубничное варенье с лепестками роз

1 кг клубники, 1,2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты, 35 г лепестков чайной розы

Клубнику вымыть, обсушить, посыпать сахаром и лепестками роз, оставить на 12 ч. Добавить лимонную кислоту, довести до кипения, дать остыть. Процедуру повторить еще 2 раза. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из лепестков шиповника

250 г лепестков шиповника, 500 г сахара, 50 мл лимонного сока, 350 мл воды

Лепестки шиповника полить лимонным соком, посыпать 150 г сахара, поставить в холодильник на 4 ч. Сварить сироп из воды и оставшегося сахара. Небольшими порциями добавить лепестки в кипящий сироп, довести массу до кипения, варить 5 мин. Затем снять с огня, оставить на 5–6 ч. Снова довести до кипения, варить 5 мин и снять с огня. Делая перерывы по 5–6 ч, варить варенье до желаемой густоты. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Тыква в мятно-шоколадном сиропе

500 г тыквы, 500 г коричневого сахара, 50 г какао-порошка, 2 ч. л. сушеной перечной мяты, 2 ст. л. рома или коньяка, щепотка молотого красного перца

Тыкву промыть, очистить от кожуры и семян, нарезать кубиками, выложить в кастрюлю. Засыпать сахаром, добавить коньяк или ром, перемешать и оставить, чтобы тыква пустила сок. Затем довести до кипения, снять с огня и полностью остудить. Процедуру повторить еще 2 раза. Образовавшийся сироп слить. Добавить в него какао-порошок, измельченную сушеную мяту и молотый красный перец, взбить блендером. Залить тыкву мятно-шоколадным сиропом, поставить на огонь, довести до кипения и варить на медленном огне в течение 15–20 мин, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Готовое варенье переложить в стерильную посуду, герметично закрыть. Хранить в холодильнике.

Варенье из киви с лимоном

1 кг киви, 1 кг сахара, 2 лимона

1 лимон тщательно вымыть, нарезать тонкими кружочками, удалить косточки. Выложить в кастрюлю, добавить 100 г сахара и 100 мл воды, варить на небольшом огне 10 мин, остудить, поместить в холодильник. Киви очистить, нарезать кружочками. В кастрюлю выжать сок 1 лимона, всыпать оставшийся сахар, тщательно перемешать. Выложить кружочки киви, довести до кипения, снять с огня и оставить при комнатной температуре на ночь. Утром сироп с лимоном соединить с сиропом с киви, проварить 20 мин, периодически перемешивая. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Изумрудное варенье из киви и бананов

1 кг киви, 500 г бананов, сок 1/2 лимона, 300 г сахара, 5 г желатина

Желатин замочить в 1/3 стакана воды. Киви и бананы очистить, нарезать мелкими кусочками, выложить в кастрюлю, добавить сахар, перемешать и поставить на слабый огонь. Добавить лимонный сок, желатин, варить в течение 5 мин на слабом огне. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Варенье из арбузных корок

1 кг арбузных корок, 1 кг сахара, 1,5 г ванильного сахара, 12 г соды, 2–3 ломтика лимона

Арбузные корки нарезать небольшими кубиками, выложить в кастрюлю. Соду залить 1 стаканом кипятка, затем добавить 5 стаканов холодной воды и этим раствором залить подготовленные корки. Перемешать, оставить на 4–5 ч. Затем раствор слить, корки промыть и залить на 30 мин чистой холодной водой. Процедуру повторить еще раз, воду слить. Сварить сироп из 500 г сахара и 3 стаканов воды. В кипящий сироп выложить арбузные корки, варить 30 мин. Варенье снять с огня, оставить на 12 ч. Затем всыпать оставшийся сахар, довести до кипения и проварить еще 30 мин. Снова оставить на 12 ч. Добавить ломтики лимона, ванильный сахар, проварить варенье еще 20 мин. Затем остудить, разложить в стерилизованные банки, закрыть крышками. Хранить в холодном месте.

Варенье из мякоти арбуза

1 кг мякоти арбуза, 1,2 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты, щепотка ванилина

Из арбузной мякоти удалить косточки, нарезать кубиками или небольшими кусочками. Выложить в эмалированную посуду, засыпать сахаром, оставить на 2–3 ч. Выделившийся сок слить, сварить из него густой сироп. Выложить в сироп кусочки арбуза, довести до кипения, проварить несколько минут. Снять с огня, оставить на 8–10 ч. Затем снова довести до кипения, проварить 3 мин, оставить на 3–5 ч. В варенье добавить щепотку ванилина, лимонную кислоту, снова довести до кипения и проварить 3–5 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье яблочно-арбузное

1 кг кислых зеленых яблок, 250 мл арбузного сока, 1 кг сахара

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками. Выложить в форму для запекания, посыпать сахаром, залить арбузным соком, закрыть крышкой и запекать в духовке в течение 30 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Айва в сиропе

1 кг айвы, 1 кг сахара, 250 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты

Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками. В кастрюлю влить воду, довести до кипения, выложить айву, варить до мягкости. Айву вынуть шумовкой, отвар процедить, добавить сахар и приготовить сироп. Айву положить в кипящий сироп и варить до тех пор, пока дольки не станут прозрачными. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть. Хранить в прохладном темном месте.

Варенье из шиповника

1 кг очищенных ягод шиповника, 1 кг сахара, 400 мл воды

Шиповник вымыть, разрезать пополам, тщательно очистить от сердцевины и плодоножек. Из воды и сахара приготовить сироп. Подготовленные плоды залить горячим сиропом и оставить до следующего дня. На второй день сироп слить, прокипятить, снова залить плоды и оставить на 5–6 ч. Последний раз варенье проварить 25–30 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из зеленых грецких орехов

1 кг зеленых грецких орехов, 300 мл воды, 500 г сахара, ванилин, гвоздика

Каждый орех проколоть вилкой в нескольких местах и вставить по 1 гвоздике. Залить орехи холодной водой, оставить на 10 дней, менять воду 2 раза в день. На 10-й день орехи довести до кипения и варить в течение 15 мин, после чего снова выдержать их в холодной воде сутки, затем слить воду и обсушить. Из воды и сахара сварить сироп, добавить ванилин. Залить орехи кипящим сиропом, оставить на сутки. Затем сироп слить, уварить до густоты. Залить орехи, оставить на сутки. Затем проварить орехи в сиропе 10 мин. Готовое варенье разложить в подготовленные банки и закрыть пергаментной бумагой. Хранить в прохладном месте.

Барбарисовое варенье

1 кг барбариса, 3 кг сахара, 1,5 л воды

Булавкой удалить из ягод барбариса косточки. Сварить сироп, опустить в него подготовленные ягоды, варить на медленном огне 20–25 мин, постоянно снимая пену. Загустевшее варенье снять с огня, дать остыть, разложить в банки и закатать.

Шелковичное варенье

1 кг шелковицы, 1,2 кг сахара, 400 мл воды, 2–3 г лимонной кислоты

Из воды и сахара сварить сироп. Подготовленные ягоды шелковицы залить горячим сиропом, довести до кипения, варить на медленном огне 5 мин, дать остыть. Затем снова довести до кипения, проварить 8–10 мин, дать остыть. В третий раз варить варенье до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Калиновое варенье

1 кг калины, 1,2 кг сахара, 300 мл воды

Подготовленную калину опустить в кипящую воду на 3–5 мин, после чего вынуть и дать стечь воде. Приготовить сахарный сироп, залить им ягоды, выдержать 8–10 ч. После этого варить варенье до готовности, периодически снимая пену. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из боярышника

1 кг ягод боярышника, 1 кг сахара, 300 мл воды, 2 г лимонной кислоты

Из воды и сахара сварить сироп. Ягоды боярышника перебрать, промыть, выложить в эмалированную емкость, залить горячим сиропом, оставить на 10 ч. Затем варить варенье до нужной консистенции. В конце варки добавить лимонную кислоту. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть. Поставить на хранение в прохладное место.

Черничное варенье

1 кг черники, 800 г сахара, 200 мл воды

Из воды и сахара сварить сироп. В кипящий сироп выложить подготовленные ягоды черники, варить на очень слабом огне 20 мин, периодически снимая пену. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Мед из одуванчиков

250 г цветков одуванчика, 1,3 кг сахара, 1,5 л воды, сок 1 лимона

Цветки одуванчика промыть, залить кипятком и оставить на сутки. Затем отжать, настой процедить, добавить лимонный сок и сахар. Варить, помешивая, до загустения. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть. Хранить в темном прохладном месте.

Прозрачное варенье из облепихи

1,2 кг облепихи, 2 кг сахара

Ягоды облепихи перебрать, промыть в проточной воде, обсушить, размять деревянной ложкой, затем протереть через сито. В получившееся пюре всыпать сахар, перемешать до его полного растворения, оставить на 4 ч. Затем довести до кипения, варить 5–7 мин. Аккуратно шумовкой снять поднявшуюся вверх пену и отделившуюся мякоть. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Морковное варенье с лимоном

1 кг моркови, 1 кг лимонов, 2 кг сахара, щепотка ванилина

Лимоны хорошо промыть, бланшировать в кипящей воде в течение 5 мин. Затем нарезать, удалить косточки, измельчить с помощью блендера. Морковь промыть, очистить, измельчить с помощью блендера, добавить пюре из лимонов и сахар. Варить на среднем огне, помешивая, 40 мин. Добавить ванилин, варить еще 5 мин. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Варенье из зеленых помидоров с яблоками

1 кг зеленых помидоров, 100 г яблок, 1/2 лимона с цедрой, 500 г сахара, несколько веточек мяты

Помидоры очистить от сердцевины и крупных семян, нарезать кубиками, посыпать сахаром и оставить до выделения сока. Яблоки и лимон очистить от косточек, измельчить с помощью блендера или мясорубки, соединить с помидорной массой. Поставить на слабый огонь, варить 1 ч. За 10 мин до готовности добавить мяту. Горячее варенье разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть и дать остыть.

Джемы

Яблочный джем

2 кг яблок, 1 кг сахара, 120 мл воды

Яблоки вымыть, очистить, нарезать дольками. Выложить в кастрюлю, влить воду, поставить на огонь и варить до мягкости. Добавить сахар, хорошо перемешать, уменьшить огонь и уваривать до уменьшения объема вдвое. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из яблок и винограда

1 кг яблок, 1 кг винограда без косточек, 600 г сахара, 125 мл воды

Яблоки вымыть, очистить, мелко нарезать. Ягоды винограда отделить от кистей, тщательно промыть. Подготовленные яблоки и виноград поместить в варочную емкость, влить воду, варить при постоянном помешивании почти до полного разваривания яблок. Затем в массу добавить сахар и варить еще в течение 10–15 мин. Разложить джем в горячие стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Яблочный джем с ревенем

1 кг яблок, 500 г ревеня, 1 кг сахара, 120 мл лимонного сока, 125 мл воды

Очищенные яблоки и ревень мелко нарезать. Добавить воду, лимонный сок, довести до кипения, уменьшить огонь и варить, накрыв крышкой, около 20 мин, до мягкости. Добавить сахар, перемешать до его полного растворения. Затем проварить, постоянно перемешивая, около 10 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из яблок и абрикосов

600 г яблок, 300 г абрикосов, 1 кг сахара

Яблоки промыть, очистить от кожуры и семян. У абрикосов удалить косточки. Подготовленные плоды измельчить в кухонном комбайне или на мясорубке. Массу поставить на огонь, варить в течение 20 мин. Горячую массу взбить с помощью блендера до пюреобразного состояния или протереть через мелкое сито. Поставить на огонь, добавить сахар, проварить 20–25 мин, постоянно перемешивая. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из яблок и груш с имбирем

500 г яблок, 500 г груш, 50–70 г корня имбиря, 1 кг сахара

Яблоки и груши очистить от кожуры и сердцевины. Корень имбиря очистить. Пропустить фрукты и имбирь через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить сахар, перемешать до его растворения. Массу поставить на огонь, довести до кипения и варить на сильном огне 7–10 мин, постоянно перемешивая. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Яблочный джем с лимонной кислотой

1 кг яблок, 500 г сахара, 5–7 г лимонной кислоты

Яблоки промыть, срезать кожуру (сохранить), удалить сердцевину, нарезать кусочками и положить в подкисленную воду. Затем откинуть на дуршлаг, дать жидкости стечь. Кожуру от яблок залить небольшим количеством воды, добавить лимонную кислоту, варить 25 мин. Полученный отвар процедить, добавить сахар, довести до кипения и варить до тех пор, пока сироп не станет прозрачным. В кипящий сироп опустить ломтики яблок, варить на слабом огне до готовности. Горячий джем разложить в подготовленные банки объемом 0,5 л, стерилизовать 15–20 мин. Затем закатать и дать остыть.

Шоколадно-яблочный джем

1 кг яблок, 400 г сахара, 50 г какао-порошка, 70 г сливочного масла

Яблоки промыть, очистить от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке. Массу проварить на слабом огне 30 мин. Добавить масло, какао-порошок и сахар, хорошо перемешать, варить еще 30 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Джем из груш с апельсинами и миндалем

1,5 кг груш, 2 апельсина, 150 г миндаля, 1 кг сахара

Груши очистить от кожуры и сердцевины, крупно нарезать. Апельсины нарезать дольками, удалить косточки. Пропустить фрукты через мясорубку, засыпать сахаром, оставить на 12 ч. Затем поставить на огонь, добавить миндаль и варить 30 мин, постоянно перемешивая. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из груш с лимонами и изюмом

1,5 кг груш, 1 апельсин, 2 лимона, 150 г изюма, 1 кг сахара

Груши очистить от кожуры и сердцевины, крупно нарезать. Апельсин и лимоны нарезать дольками, удалить косточки. Пропустить фрукты через мясорубку, засыпать сахаром, оставить на 12 ч. Затем поставить на огонь, добавить промытый изюм, варить 30 мин, постоянно перемешивая. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из груш и бузины

700 г груш, 200 г черной бузины, 100 мл воды, 1 кг сахара

Бузину очистить от плодоножек, перебрать, промыть, пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю и варить в течение 8–10 мин. Груши очистить, измельчить до состояния пюре, выложить в кастрюлю к бузине. Добавить сахар, проварить 10 мин на сильном огне, затем уменьшить огонь и варить еще 15–20 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Апельсиновый джем

4 крупных апельсина, 1/2 лимона, 1 кг сахара, 700 мл воды

С апельсинов и лимона срезать цедру, натереть. Фрукты разрезать пополам, выжать сок. Из жмыха удалить белые пленки, косточки собрать и завязать в марлю. Выжатый сок влить в кастрюлю, добавить воду, тертую цедру, измельченный в кашицу жмых и косточки в марлевом мешочке. Смесь довести до кипения и проварить на среднем огне 30 мин. Удалить косточки. Измерить объем полученного отвара, добавить сахар в пропорции 1:1. Поставить смесь на огонь, довести до кипения и уваривать при слабом кипении в течение 1 ч. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Абрикосовый джем

1 кг абрикосов, 1 кг сахара

Абрикосы промыть, обсушить, удалить косточки, пюрировать блендером. Добавить сахар, перемешать, довести до кипения на сильном огне. Затем огонь уменьшить и проварить джем до готовности (около 30 мин). Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Пряный джем из абрикосов

1 кг абрикосов, 500 г сахара, 5 бутонов гвоздики, 2 звездочки аниса, 1 палочка корицы

Абрикосы вымыть, нарезать. Добавить сахар, гвоздику, анис, натертую на крупной терке корицу, хорошо перемешать, оставить на ночь в холодильнике. Затем поставить массу на огонь и кипятить в течение 5–7 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть. Хранить в прохладном месте.

Персиковый джем

1 кг персиков, 1 кг сахара

Персики опустить в кипяток на 3–4 мин, затем быстро охладить и очистить от кожицы. Подготовленные персики разрезать пополам, удалить косточки, нарезать дольками. Немного персиков отложить, остальные пропустить через мясорубку. Пюре поставить на огонь, варить, постоянно помешивая, до загустения. Всыпать сахар, проварить до его полного растворения. Добавить оставшиеся персики и варить джем до готовности. Горячий джем разложить в подготовленные банки и стерилизовать при температуре 95–100 °С около 15 мин. Затем закатать и дать остыть.

Джем сливовый пряный

1,5 кг слив, 250 мл воды, 800 г сахара, 2 звездочки бадьяна, корица по вкусу

Сливы вымыть, удалить косточки. Из воды и сахара приготовить сироп, выложить сливы, проварить 30 мин. Затем массу остудить и пюрировать блендером. В пюре добавить пряности, довести до кипения, уменьшить огонь и варить, перемешивая, до готовности. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из слив с шоколадом

1 кг слив, 600–700 г сахара, 100 г черного шоколада с содержанием какао не менее 70 %, 1 пакетик ванильного сахара

Сливы вымыть, удалить косточки, засыпать сахаром. Когда пустят сок, довести до кипения на умеренном огне, варить 15–20 мин. Протереть массу через сито или измельчить с помощью блендера. В пюре добавить ванильный сахар, кусочки шоколада, проварить до полного растворения шоколада. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Сливово-ореховый джем с изюмом

1 кг слив, 100 г изюма, 200 г грецких орехов, 1 кг сахара, корица по вкусу

Сливы вымыть, удалить косточки, нарезать дольками. Изюм промыть, отжать, соединить со сливами. Добавить сахар, влить 100 мл воды и, помешивая, варить до готовности (около 1 ч), снимая пену. Добавить немного корицы, крупно нарубленные орехи, проварить 10 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из слив с бананами и какао

1 кг слив, 2 средних банана, 100 г грецких орехов, 50 г какао-порошка, сок 1 лимона, 700 г сахара

Сливы вымыть, удалить косточки, обсушить. Подготовленные сливы выложить в кастрюлю, полить лимонным соком, засыпать сахаром, оставить на 8–10 ч. Затем поставить на огонь, довести до кипения и варить на среднем огне 10 мин. Остудить, измельчить с помощью блендера. Бананы очистить, размять вилкой. Добавить какао, взбить до однородности, добавить к сливам. Орехи нарубить, смешать с фруктовой массой. Джем довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из калины

1 кг калины, 1 кг сахара, 50 мл воды

Грозди спелой калины тщательно вымыть, снять ягоды, удалить плодоножки. С помощью соковыжималки выжать из ягод сок. Соединить сок с водой, сахаром и, нагревая на слабом огне, перемешать до полного растворения сахара. Довести до кипения, варить на слабом огне 35–40 мин, постоянно помешивая. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из вишни

3 кг вишни, 1 кг сахара, 10–12 г пищевой соды

Ягоды промыть, удалить косточки, пропустить через мясорубку. Пюре выложить в кастрюлю с толстым дном, поставить на сильный огонь, довести до кипения. Затем уменьшить огонь и варить 40 мин, перемешивая. Добавить соду (пену не снимать) и, перемешивая, проварить до покраснения массы. Всыпать сахар, довести до кипения, уменьшить огонь и варить джем до готовности (еще около 40 мин), постоянно помешивая. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Черешнево-ореховый джем с ванилью

1 кг черешни, 200 г грецких орехов, сок 1 лимона, 1 кг сахара, 10 г ванильного сахара

Черешню промыть, удалить косточки, засыпать сахаром. Когда она даст сок, поставить на огонь и варить до желаемой густоты, снимая пенку. В конце варки добавить орехи, лимонный сок и ванильный сахар, довести до кипения и проварить 5–10 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Клубничный джем

1 кг клубники, 300 мл яблочного сока, 1 кг сахара

Клубнику промыть, дать стечь воде, размять вилкой. Добавить сахар, перемешать, довести до кипения, проварить 2–3 мин, снять с огня и оставить на 3–5 ч. Затем влить яблочный сок, снова довести до кипения и проварить до желаемой густоты. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном, укутать на сутки. Хранить в прохладном месте.

Джем из малины со смородиновым соком

1 кг малины, 800 г сахара, 150 мл сока черной смородины

Ягоды малины засыпать сахаром, добавить смородиновый сок и варить до готовности. Джем охладить, разложить в банки, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре.

Джем из крыжовника с черной смородиной

700 г крыжовника, 400 г черной смородины, 800 г сахара

Ягоды промыть, обсушить, удалить плодоножки. Отложить *1/4* ягод крыжовника. Оставшийся крыжовник залить небольшим количеством воды, отварить под крышкой до мягкости, затем пюрировать. Крыжовниковое пюре проварить в широкой низкой кастрюле около 5 мин. Добавить 300 г сахара, оставшийся крыжовник, черную смородину и при постоянном помешивании варить около 3 мин. Добавить оставшийся сахар, варить еще 15–20 мин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из крыжовника с рябиновой наливкой

1 кг крыжовника, сок 1 лимона, 1 кг сахара, 300 мл рябиновой наливки

Подготовленный крыжовник залить 150 мл воды, проварить на медленном огне до мягкости. Сахар выложить на противень, распределить ровным слоем и прогреть в духовке на среднем огне 10 мин. В емкость с крыжовником добавить лимонный сок, рябиновую наливку, подогретый сахар, довести до кипения и варить около 30 мин, до загустения джема. Остудить, разложить в стерилизованные банки. Хранить в прохладном месте.

Лимонно-кофейный джем

1 кг лимонов, 35 г натурального молотого кофе, 500 г сахара, 500 мл воды

Лимоны тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками, удалить косточки. Ломтики выложить в эмалированную посуду, залить водой, проварить 25–30 мин. Добавить кофе, довести до кипения, сразу же снять с огня, остудить. Повторить процедуру еще раз. Образовавшуюся жидкость процедить, вылить в кастрюлю, добавить сахар. Варить на медленном огне, помешивая, около 30 мин. Джем выложить в стерилизованную банку. Хранить в прохладном месте.

Лимонный джем

1 кг лимонов, 3 кг сахара, 2 л воды

Лимоны тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками, удалить косточки. Лимонные ломтики выложить в эмалированную посуду, залить водой, оставить на сутки. Затем поставить на огонь и варить под крышкой, пока кожура не станет настолько мягкой, что ее можно легко размять пальцами. Добавить сахар, проварить 20 мин. Выложить джем в чистую сухую банку, поставить в горячую воду до полного охлаждения. Хранить в холодильнике.

Имбирный джем

40 г корня имбиря, 125 г сахара, 250 мл воды, шафран на кончике ножа

Имбирь очистить, перемолоть в блендере в пюре, выложить в кастрюлю. Добавить воду, сахар, варить 15 мин на среднем огне, не накрывая крышкой. В конце варки добавить шафран. Джем остудить, выложить в банку. Хранить в холодильнике.

Имбирный джем с апельсинами и лимонами

3 апельсина, 2 лимона, 150–200 г имбиря, 500 г сахара, 200 мл воды

Лимоны и апельсины вымыть, разрезать на 4 части, удалить косточки. Цитрусовые измельчить с помощью блендера или мясорубки. Фруктовую массу поставить на огонь, влить воду, довести до кипения, проварить в течение 2 мин. Затем добавить сахар, варить 15 мин, постоянно перемешивая. Снять с огня, добавить очищенный тертый имбирь, хорошо перемешать. Джем остудить, выложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Ананасовый джем

400 г ананасов, 200 г сахара, 15 мл лимонного сока, 1 звездочка аниса, 5–7 г пектина, 150 мл воды

Ананас очистить, вырезать сердцевину, нарезать мякоть кубиками, посыпать сахаром, оставить на 30 мин. Затем влить воду, довести до кипения и варить на медленном огне 15 мин. Добавить звездочку аниса и лимонный сок, проварить 1 мин, вынуть анис. Измельчить массу с помощью блендера, добавить пектин, хорошо перемешать. Проварить джем 5 мин и снять с огня. Выложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Джем из черной смородины

1 кг черной смородины, 1,4 кг сахара

Ягоды черной смородины промыть, удалить плодоножки. Подготовленные ягоды бланшировать в кипящей воде 3–5 мин. Затем откинуть на дуршлаг, выложить в кастрюлю, размять в пюре. Добавить сахар, перемешать и варить джем до готовности. Дать немного остыть, разложить в стерилизованные банки, закатать.

Пряный джем из красной смородины

700 г красной смородины, 500 г сахара, 120 мл водки, 2–3 звездочки бадьяна

Смородину перебрать, промыть, обсушить, удалить плодоножки. Ягоды измельчить блендером. Пюре поставить на средний огонь, довести до кипения, варить 5 мин. Горячую массу протереть через сито. Добавить сахар, бадьян, довести до кипения и варить 7 мин. Влить водку, дать закипеть, проварить еще 3 мин. Джем немного охладить, разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Джем из черной смородины с грушами

1 кг черной смородины, 500 г груш, 700 г сахара

Груши очистить, нарезать небольшими кусочками. Ягоды черной смородины промыть, обсушить, выложить в кастрюлю и слегка размять деревянной ложкой. Добавить кусочки груш, проварить на слабом огне до мягкости. Затем всыпать сахар, варить, помешивая, до готовности. Выложить джем в стерилизованные банки и закатать.

Джем из красной смородины с арбузом

1 кг красной смородины, 1 кг мякоти арбуза, 1 кг сахара

Смородину промыть, обсушить, размять с сахаром. Добавить мякоть арбуза, перемешать. Массу поставить на огонь, довести до кипения и варить 35–40 мин, изредка перемешивая. Затем немного остудить и протереть через сито. Джем разложить в чистые банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Джем из черноплодной рябины

500 г черноплодной рябины, 400 г сахара, 150 мл воды

Рябину перебрать, промыть, обсушить, удалить плодоножки. Измельчить ягоды с помощью мясорубки или блендера. Пюре выложить в кастрюлю, влить воду, довести до кипения, проварить 7 мин. Всыпать сахар, перемешать, варить на сильном огне 7 мин. Затем огонь уменьшить до слабого, проварить джем еще 5–7 мин, постоянно помешивая деревянной ложкой. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Клюквенный джем с ликером

500 г свежей клюквы, 50–70 г вяленой клюквы, 120 мл апельсинового сока, 50–70 мл апельсинового ликера, 350 г сахара

Свежую клюкву промыть, выложить в форму для запекания, посыпать сахаром. Запекать в духовке при температуре 150 °С в течение 30 мин. Вяленую клюкву распарить в нагретом апельсиновом соке. Вынуть из духовки форму с ягодами, добавить распаренную клюкву с соком, перемешать. Запекать еще 30 мин. Выключить духовку, перемешать ягоды, накрыть форму фольгой, оставить в духовке на 20 мин. Затем влить к ягодам ликер, перемешать и дать немного остыть. Джем выложить в стерилизованные банки. Хранить в холодильнике.

Джем из дыни

1 кг мякоти дыни, 1,5 кг сахара, лимонная кислота и ванилин по вкусу

Мякоть дыни нарезать кубиками. Из 300 г сахара и 200 мл воды приготовить сироп, выложить кусочки дыни, проварить 10–15 мин. Затем добавить оставшийся сахар и уварить джем до готовности. В середине варки добавить щепотку лимонной кислоты, а в конце варки – ванилин. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Джем из дыни с куркумой

1,5 кг мякоти дыни, 600 г сахара, 3–5 г молотой куркумы, 1 стручок ванили

Мякоть дыни нарезать кубиками, выложить в большой сотейник. Стручок ванили острым ножом разрезать вдоль пополам, извлечь семена. Сахар перемешать с семенами ванили и молотой куркумой, засыпать дыню в сотейнике, оставить на 1 ч. Затем массу поставить на огонь, довести до кипения, уменьшить огонь и варить, помешивая, примерно 20 мин. Готовый джем разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Джем из шелковицы

1 кг шелковицы, 500 г сахара, сок и цедра 1 лимона

Шелковицу промыть, обсушить, удалить плодоножки. Ягоды пюрировать в блендере или протереть через сито. Пюре поставить на средний огонь, добавить сахар и цедру лимона, перемешать, довести до кипения. Варить при слабом кипении 20 мин. Затем влить лимонный сок, перемешать, проварить 5 мин и снять с огня. Джем разложить в стерилизованные банки, хранить в холодильнике.

Джем из тыквы с курагой

1,5 кг тыквы, 500 г кураги, 1,5 кг сахара, 50 мл лимонного сока, 700 мл воды

Курагу промыть, разрезать на 3–4 части, залить горячей водой, оставить на 3 ч. Тыкву нарезать кусочками, выложить в кастрюлю, влить воду из-под кураги, довести до кипения, проварить 30 мин. Тыквенную массу пюрировать с помощью блендера или протереть через сито. В готовое пюре добавить сахар, перемешать, довести до кипения, варить на медленном огне 30 мин. Добавить курагу, проварить еще 30 мин. В конце варки влить лимонный сок. Готовый джем выложить в банки, закрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Морковный джем

1 кг моркови, 1 кг сахара, 350 мл воды, сок 1/2 лимона

Морковь тщательно вымыть, очистить, нарезать небольшими кусочками. Выложить в кастрюлю, влить немного воды, проварить до мягкости. Жидкость слить, морковь протереть через сито. Сварить сахарный сироп, выложить морковную массу и варить джем до готовности. В конце варки добавить лимонный сок, хорошо перемешать. Горячий джем разложить в стерилизованные банки, закатать и дать остыть.

Повидло

Яблочное повидло

1 кг яблок, 800 г сахара, 250 мл воды

Яблоки вымыть, нарезать дольками, залить водой и варить 15–20 мин, до мягкости. Затем протереть через сито, добавить сахар, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки, закатать.

Грушевое повидло

1 кг груш, 600 г сахара, 400–500 мл воды, 4 г лимонной кислоты

Груши вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кусочками, выложить в кастрюлю. Влить воду, проварить до мягкости, затем протереть через сито. В пюре добавить сахар, лимонную кислоту, поставить на огонь и варить, перемешивая, до уменьшения объема вдвое. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закатать.

Персиковое повидло

1 кг персиков, 150 г сахара, 150 мл воды

Вымытые персики положить в кастрюлю, добавить воду и варить на слабом огне до мягкости. Получившуюся массу протереть через сито, одновременно удаляя косточки и кожицу. Пюре поставить на огонь, варить при непрерывном помешивании до загустения. В конце варки добавить сахар. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закатать.

Яблочно-сливовое повидло

1 кг яблок, 1 кг слив, 1 кг сахара, 250 мл воды

Нарезанные дольками яблоки и сливы без косточек выложить в кастрюлю, влить воду, накрыть крышкой и варить до мягкости. Образовавшуюся массу протереть через сито. В полученное пюре добавить сахар, перемешать и варить, помешивая, на слабом огне до готовности. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закатать.

Сливовое повидло

3 кг слив, 2,5 кг сахара, 250 мл воды

Сливы вымыть, удалить косточки. Из воды и сахара приготовить сироп, выложить сливы, варить около 30 мин. Массу остудить и пюрировать с помощью блендера или протереть через сито. Снова поставить на огонь и при слабом кипении уварить до готовности. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки, закатать.

Абрикосовое повидло

1 кг абрикосов, 500 г сахара

Абрикосы вымыть, удалить косточки, сложить в кастрюлю и варить на медленном огне до мягкости. Добавить сахар, варить, помешивая, 15 мин. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закатать.

Айвовое повидло

1 кг айвы, 250 г сахара, 250 мл воды, 4 г лимонной кислоты

Айву очистить от кожуры и семян, нарезать, выложить в кастрюлю. Влить воду, варить под крышкой до мягкости, затем жидкость слить, айву протереть через сито. Из воды и сахара приготовить сироп, выложить протертую массу, добавить лимонную кислоту. Варить на слабом огне, помешивая, до нужной густоты. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закатать.

Повидло из абрикосов без сахара

Абрикосы

Спелые абрикосы разрезать на половинки, удалить косточки. Выложить в сотейник, влить немного воды и варить на медленном огне при постоянном помешивании до мягкости. Массу протереть через сито, выложить в сотейник и уварить до готовности. Готовность повидла можно проверить следующим образом: на холодную тарелку нанести каплю повидла, дать ей остыть; если капля сохранит форму – повидло готово. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки, дать остыть и закатать.

Повидло из черной смородины

1 кг черной смородины, 800 г сахара

Ягоды промыть, выложить в дуршлаг и бланшировать в кипящей воде в течение 5 мин. Горячие ягоды протереть через сито. Полученное пюре довести до кипения, добавить половину нормы сахара, варить, перемешивая, 15 мин. Затем добавить оставшийся сахар и варить повидло до готовности. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закатать.

Малиновое повидло

3 кг малины, 1,3 кг сахара, 150 мл воды

Малину перебрать, промыть, выложить в кастрюлю, размять деревянным пестиком. Полученную массу протереть через сито, чтобы удалить мелкие косточки. Пюре поставить на огонь, добавить воду и сахар, варить при слабом кипении до готовности. Горячее повидло разложить в стерилизованные банки и закатать.

Повидло из шелковицы

1 кг шелковицы, 1 кг сахара, 3 г лимонной кислоты

Шелковицу перебрать, промыть, обсушить. Подготовленные ягоды протереть через сито. Пюре выложить в кастрюлю, добавить сахар, перемешать, оставить до его полного растворения. Массу периодически перемешивать. Затем поставить на огонь и варить до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту. Готовое повидло охладить до 40 °С, разложить в сухие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в сухом прохладном месте.

Повидло из крыжовника

1 кг спелого крыжовника, 70 г меда

Крыжовник хорошо промыть, пропустить через мясорубку или отварить с небольшим количеством воды и протереть. Подготовленную массу варить, постоянно помешивая, до уменьшения объема на 1/2. Добавить мед, прогреть. Готовое пюре разложить в стерилизованные банки и закрыть.

Конфитюры

Яблочный конфитюр с изюмом

1 кг яблок, 500 г сахара, сок 1/2 лимона, 75 г изюма, 500 мл воды

Яблоки вымыть, очистить, нарезать дольками. Выложить в кастрюлю, залить водой и варить примерно 30 мин с момента закипания. Затем массу отжать. В полученный сок добавить сахар, довести до кипения и варить, помешивая, на слабом огне до готовности. Добавить лимонный сок и предварительно замоченный и отжатый изюм. Разложить в банки в горячем состоянии, закатать и поставить в прохладное место.

Конфитюр из яблок и абрикосов

500 г абрикосов, 2 зеленых яблока, 400 г сахара, 1/2 палочки корицы

Яблоки очистить, нарезать дольками, выложить в кастрюлю, наполовину залить водой, на слабом огне довести до кипения, проварить 5 мин. Отжать через марлю, в полученный сок добавить сахар, корицу, кипятить 30 мин. В кипящий сироп добавить измельченные абрикосы, довести до кипения, проварить до нужной густоты, вынуть корицу. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Конфитюр из абрикосов и бананов

750 г абрикосов, 250 г бананов, цедра 1/2 лимона, 1 кг сахара, 150 мл воды

Абрикосы и бананы нарезать небольшими кусочками, выложить в кастрюлю. Добавить лимонную цедру, сахар, воду, довести до кипения и варить конфитюр 5–7 мин. Снять с огня, удалить пену. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Конфитюр из клубники с мятой

1 кг клубники, 1,2 кг сахара, сок и цедра 1 лимона, 3 веточки мяты

Клубнику нарезать ломтиками, добавить лимонный сок и цедру, веточки мяты, засыпать сахаром и оставить на несколько часов до выделения сока. Затем поставить на огонь, довести до кипения и проварить 3 мин. Снять с огня, оставить на 5 ч. Повторить процедуру еще раз. Удалить из конфитюра мяту. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Конфитюр из персиков с коньяком

1 кг персиков, сок 2 лимонов, 1 кг сахара, 100 мл коньяка

Персики промыть, обсушить, нарезать кубиками, полить лимонным соком и коньяком, всыпать 200 г сахара, встряхнуть или осторожно перемешать деревянной лопаткой, чтобы все ломтики покрылись смесью. Поставить в холодильник на 10–12 ч. Утром персики довести до кипения и проварить на медленном огне 15–20 мин. Добавить оставшийся сахар и варить до загустения, снимая пенку. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Сливовый конфитюр

1,5 кг слив, 30 г корня имбиря, 3–5 г молотой гвоздики, 500 г сахара

Сливы хорошо промыть, нарезать небольшими кусочками. Добавить мелко натертый имбирь, сахар и гвоздику, довести до кипения и варить 5–10 мин. Разложить горячий конфитюр в банки с завинчивающимися крышками и сразу закрутить. Хранить в прохладном месте.

Конфитюр из клубники

1 кг клубники, 500 г сахара, сок и цедра 1 лимона, 30 мл ликера

Ягоды вымыть, удалить плодоножки, нарезать небольшими кусочками. Добавить цедру и сок лимона, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения, после чего варить 3–4 мин. Влить ликер, хорошо перемешать. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Клубнично-имбирный конфитюр

1,5 кг клубники, 500 г сахара, 50–70 г корня имбиря

Клубнику нарезать кусочками, имбирь натереть. Добавить сахар, довести до кипения и проварить 10 мин. Разложить горячий конфитюр в банки, закатать.

Малиновый конфитюр с лимоном

1 кг малины, 1 кг сахара, сок и цедра 1 лимона, 5 г желатина

Малину перебрать, выложить в большую кастрюлю, добавить сок и цедру лимона, сахар, желатин, хорошо перемешать. Массу поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения. Проварить 3–4 мин на маленьком огне, осторожно перемешивая и снимая пенку. Горячий конфитюр разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть на 30 мин. Хранить в темном и прохладном месте.

Конфитюр из дыни

1 кг мякоти дыни, 1 кг сахара, 5 г лимонной кислоты

Мякоть дыни нарезать кубиками, выложить в кастрюлю, пересыпая сахаром, хорошо встряхнуть и оставить на ночь. Утром аккуратно перемешать, оставить еще на 6–7 ч. Затем хорошо перемешать, поставить на огонь, дать прокипеть 5–7 мин и отставить на 8 ч. Повторить процедуру еще 2 раза. В конце варки добавить лимонную кислоту. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать. Хранить в темном прохладном месте.

Виноградный конфитюр

1 кг винограда без косточек, 1 апельсин, 500 г сахара, 10 г пектина

Виноград промыть, выложить в емкость, засыпать сахаром и оставить на 2 ч, чтобы выделился сок. Затем поставить на огонь, довести до кипения, проварить 2 мин и отставить до полного остывания. Процедуру повторить 3–4 раза. Во время последней варки добавить мякоть апельсина, всыпать пектин и кипятить не более 3 мин. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Конфитюр из айвы

1 кг айвы, 500 г сахара, 300 мл воды, 5 г лимонной кислоты, стручок ванили

Айву вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками. Из воды и сахара приготовить сироп, добавить лимонную кислоту, выложить айву. Довести до кипения и варить на среднем огне 20 мин, помешивая деревянной ложкой. Затем снять с огня, оставить на 6 ч, после чего проварить еще раз. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Конфитюр из красной смородины

1 кг красной смородины, 1 кг сахара, сок 1/2 апельсина

Красную смородину промыть, обсушить, отделить плодоножки. Ягоды пропустить через мясорубку, затем протереть через сито, чтобы удалить мелкие косточки. В полученный сок добавить сахар, поставить на огонь и варить около 30 мин, постоянно помешивая. В конце варки добавить апельсиновый сок, проварить до нужной густоты. Разложить горячий конфитюр в банки, закатать, оставить на некоторое время в холодном месте.

Клюквенный конфитюр

1 кг клюквы, 1,5 кг сахара, 300 мл воды

Ягоды промыть, обсушить, протереть через сито или пропустить через мясорубку. К полученной массе добавить воду, довести до кипения и варить 10–15 мин на слабом огне. Затем добавить сахар и варить до готовности. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Брусничный конфитюр

1 кг брусники, 1,2 кг сахара, сок и цедра 1/2 лимона

Бруснику перебрать, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Затем ягоды выложить в кастрюлю, засыпать сахаром, добавить лимонный сок и цедру, поставить на медленный огонь и варить, постоянно помешивая, примерно 40 мин. Когда конфитюр остынет, разложить его в банки и поставить на некоторое время в прохладное место.

Конфитюр из черники

1 кг черники, 200 мл сидра, 1 кг сахара, 60 мл лимонного сока, 1 щепотка мускатного ореха

Чернику перебрать, промыть, обсушить. Слегка размять ягоды вилкой, выложить в кастрюлю, влить сидр, лимонный сок, добавить мускатный орех и сахар. Помешивая, довести массу до кипения и варить 2 мин на сильном огне. Сразу выключить огонь, снять с поверхности массы пену. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Конфитюр из помидоров

600 г помидоров, цедра и сок 1 лимона, 300 г сахара, 1 щепотка соли, 1 палочка корицы

Цедру лимона перетереть с солью, а затем соединить с лимонным соком. Помидоры ошпарить кипятком, окунуть в ледяную воду и очистить от кожицы. Очищенные помидоры крупно нарезать, выложить в кастрюлю, добавить сахар и палочку корицы, варить на среднем огне 5 мин. Затем добавить лимонную смесь, варить еще 2 мин. Палочку корицы удалить. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать. Хранить в прохладном месте.

Конфитюр из барбариса

1 кг барбариса, 1 кг сахара, 250 мл воды

Ягоды барбариса вымыть, перебрать, обсушить и удалить семена. Приготовить сахарный сироп, залить подготовленные ягоды. Через несколько часов сироп осторожно слить, вновь довести до кипения и залить ягоды. Процедуру повторить еще 2 раза, пока ягоды не станут прозрачными. Разложить конфитюр в банки и закатать.

Огуречный конфитюр

1 кг огурцов, 500 г сахара, 100 мл сока красной смородины

Огурцы тщательно промыть, очистить, удалить семена. Мякоть нарезать ломтиками, выложить в кастрюлю, посыпая сахаром, оставить на 12 ч при комнатной температуре. Затем поставить на огонь и варить, перемешивая, 20 мин. Когда масса станет однородной, влить сок красной смородины и проварить до нужной густоты. Разложить горячий конфитюр в банки и закатать.

Конфитюр из айвы

1,5 кг айвы, 1 кг сахара, 300 мл отвара, 8 г лимонной кислоты

Созревшие плоды вымыть, очистить от кожуры, разрезать на 4 части, очистить от сердцевины и положить в подкисленную воду (на 1 л 2,5 г лимонной кислоты). Отдельно приготовить отвар из срезанной с плодов кожуры и семенных коробочек. Из отвара приготовить сироп, довести его до кипения, добавить тертую айву. Варить, пока кусочки не станут прозрачными, а сироп не загустеет. За несколько минут до готовности положить в конфитюр лимонную кислоту, разложить в банки, закрыть.

Желе

Вишневое желе

1 кг вишни, 250 мл свежевыжатого яблочного сока, 500 г сахара

Вишню очистить от косточек, залить небольшим количеством воды и варить под крышкой 20–25 мин. Затем ягоды протереть через сито, добавить сахар и яблочный сок. Варить массу еще 25 мин, помешивая деревянной ложкой. Горячую массу разложить в банки и закатать.

Земляничное желе

1 кг земляники, 800 г сахара, 250 мл яблочного сока, 2–3 г лимонной кислоты

Спелые сочные ягоды промыть, выложить в кастрюлю, прогреть 3–4 мин, затем протереть через сито. Добавить сахар, лимонную кислоту и варить на слабом огне, часто помешивая. Когда масса начнет загустевать, добавить яблочный сок и проварить еще 10–15 мин. Разлить в банки в горячем виде и закатать.

Малиновое желе

1 кг малины, 1 кг сахара, 250 мл воды, лимонная кислота на кончике ножа

Малину залить водой, довести до кипения и прокипятить 5 мин, затем снять с огня и протереть через сито. В малиновое пюре добавить сахар, варить на медленном огне 40 мин, снимая пенку. В конце варки добавить лимонную кислоту. Разложить в подготовленные банки и закатать.

Лимонное желе

2 кг лимонов, 1 кг сахара, 600 мл воды

Спелые лимоны нарезать тонкими ломтиками, залить водой и варить на слабом огне 25 мин. Остудить, протереть через сито, варить еще 25–30 мин. После этого добавить сахар и варить до готовности. Готовое желе горячим разлить в банки и закатать. Хранить в темном прохладном месте.

Персиковое желе

1 кг персиков, 1 кг сахара, 250 мл воды, сок 1/2 лимона, 10 г пектина

Персики промыть, нарезать, добавить воду, закрыть посуду крышкой, довести до кипения и тушить 5 мин, часто перемешивая. Затем массу отжать через марлю. В получившийся сок добавить пектин и лимонный сок, перемешать, довести до кипения на сильном огне, постоянно помешивая. Всыпать сахар, перемешать, довести до кипения и проварить 1 мин. Выключить огонь, снять с поверхности массы пену. Горячую массу разложить в подготовленные банки, закатать и стерилизовать в кипящей воде 5 минут.

Желе из смородины

3 кг красной смородины, 2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты

Красную смородину промыть, залить холодной водой, чтобы она лишь покрыла ягоды, проварить 10–15 мин. Ягоды размять и отжать через марлю. Полученный сок прокипятить 10 мин, добавить сахар и уварить до необходимой густоты. В конце варки добавить лимонную кислоту. Разлить в банки в горячем виде, закрыть, когда желе остынет.

Клюквенное желе

1 кг клюквы, 500 г сахара, 250 мл воды

Клюкву промыть, залить водой и варить под крышкой до мягкости. Затем отжать сок, довести до кипения, добавить сахар и варить в течение 15 мин. Разложить в банки и закатать.

Мандариновое желе

500 мл мандаринового сока, 1 кг сахара, 20 г пектина

Мандариновый сок вылить в кастрюлю, добавить сахар, нагреть до полного растворения сахара. Профильтровать, добавить пектин и кипятить на протяжении 3 мин. Сразу же снять, разлить в банки и закатать. Хранить в темном месте.

Брусничное желе

800 мл брусничного сока, 300 мл яблочного сока, 500 г сахара

Смешать свежевыжатый брусничный и яблочный сок, добавить сахар и уварить на среднем огне на треть от первоначального объема. Готовое желе в горячем виде разлить в банки и стерилизовать при 85–90 °С: банки 0,5 л – 15 мин, 1 л – 20 мин, 3 л – 25 мин. Затем закатать.

Облепиховое желе

500 мл сока облепихи, 1,3 кг сахара, 30 г пектина

Облепиховый сок вылить в кастрюлю, добавить пектин, довести до кипения, постоянно помешивая. Затем добавить сахар, довести до кипения и снять с огня. Разлить в стерилизованные банки, плотно закрыть крышками. Готовое желе хранить в холодильнике.

Желе «Ассорти»

500 мл клюквенного сока, 500 мл айвового сока, 400 мл яблочного сока, 1,5 кг сахара, 70 г пектина

Все виды сока смешать, всыпать сахар, довести до кипения на сильном огне, постоянно помешивая. Затем снять с огня и оставить на 2 ч. Добавить пектин, снова довести до кипения, проварить, помешивая, 1 мин. Выключить огонь, снять с поверхности массы пену. Горячее желе разлить в подготовленные банки, стерилизовать в кипящей воде в течение 5–6 мин, затем закатать.

Арбуз в желе

1 кг мякоти арбуза, 250 г лимонов, 400 мл воды, 0,5 л меда, 30 г желатина

Мякоть арбуза нарезать кубиками. Приготовить сироп из воды и меда, положить арбуз и варить 15 минут. С лимонов срезать цедру, нарезать соломкой, положить к арбузу. В конце приготовления добавить желатин, нагреть, чтобы он полностью растворился. Добавить ломтики лимона по вкусу. Желе разлить в горячие стерилизованные банки и закрыть.

Мармелад

Яблочный мармелад

2 кг яблок, 450 г сахара, 120 мл воды, корица и имбирь по вкусу

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать крупными дольками. Кожуру и сердцевины положить в кастрюлю с толстым дном, влить воду, варить в течение 30 мин, затем протереть массу через сито и добавить к яблокам. Всыпать половину нормы сахара, варить до мягкости яблок. Горячую массу пропустить через мясорубку или протереть через сито. Добавить оставшийся сахар, имбирь и корицу по вкусу, уваривать в течение 40 мин на слабом огне, периодически перемешивая. Массу остудить и выложить слоем около 1 см на противень, застеленный промасленным пергаментом, или в силиконовые формочки, сверху прикрыть бумагой. Оставить застывать при комнатной температуре на 2–3 дня.

Яблочный мармелад с орехами

1 кг яблок, 25 г ядер грецких орехов, 250 г сахара, 25 г апельсиновой цедры

Сладкие яблоки запечь в духовке, размять в пюре. Выложить пюре в кастрюлю, всыпать сахар и проварить до загустения. Затем добавить апельсиновую цедру и измельченные орехи, проварить 4–5 мин. Массу немного остудить и выложить на противень, застеленный промасленным пергаментом. Когда масса застынет, ее можно подсушить в слегка нагретой духовке. Готовый мармелад посыпать сахарной пудрой, завернуть в пергамент. Хранить в сухом прохладном месте.

Мармелад сливово-яблочный

1 кг слив, 500 г яблок, 1 кг сахара, цедра 1 лимона, ванильный сахар

Сочные сливы вымыть, удалить косточки, сложить в кастрюлю и проварить до мягкости на слабом огне. Горячую массу протереть через сито. Из яблок так же приготовить пюре. Смешать сливовое и яблочное пюре, добавить тертую цедру лимона, ванильный сахар и проварить на слабом огне до загустения. Сахар добавить в конце варки, прокипятить до его полного растворения. Готовый мармелад выложить на противень, покрытый промасленным пергаментом, разровнять. Когда масса застынет и на ее поверхности образуется корочка, нарезать мармелад фигурными кусочками и обвалять в сахаре.

Вишневый мармелад

600 г вишни, 200 мл свежевыжатого яблочного сока, 600 г сахара

Ягоды вишни промыть, удалить косточки и приготовить вишневое пюре, распарив вишни в небольшом количестве воды и протерев их через мелкое сито. Свежеприготовленное вишневое пюре смешать с соком из кислых яблок, добавить сахар и варить массу до загустения, постоянно помешивая. Готовый мармелад расфасовать в горячем виде, дать остыть и закрыть сверху проспиртованной пергаментной бумагой.

Изумрудный мармелад

1 кг крыжовника, 550 г сахара

Твердый, недозрелый крыжовник сложить в кастрюлю, добавить несколько ложек воды, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. Варить до полного разваривания ягод. Ягодную массу тщательно протереть через сито. Снова поставить на огонь и уваривать до уменьшения объема на треть. Затем порциями всыпать сахар и, помешивая, варить на слабом огне 20–30 мин. Полученную массу выложить в эмалированную посуду, смоченную водой. Когда мармелад застынет, нарезать его кубиками и посыпать сахаром.

Клубничный мармелад

800 г клубники, 200 мл апельсинового сока, 1 кг сахара, 20 г пектина

Клубнику промыть, обсушить, размять вилкой. Добавить апельсиновый сок и сахар, варить при слабом кипении 25–30 мин. Добавить смесь пектина с 1 ст. л. сахара, проварить еще 2 мин. Горячую массу выложить в форму, застеленную промасленным пергаментом (высота слоя должна быть не более 3 см), оставить застывать.

Мармелад из айвы

1,2 кг айвы, 2 кг сахара, 1 л воды

Айву промыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать, залить небольшим количеством воды, проварить до мягкости и протереть в пюре. Сварить сироп из сахара и воды, выложить пюре из айвы и варить на среднем огне до появления пузырьков на поверхности. Снять с огня. Массу немного остудить, разложить в формы и накрыть пергаментом. Поместить в прохладное место до застывания.

Абрикосовый мармелад

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 150 мл воды, лимонная кислота на кончике ножа

Абрикосы тщательно промыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Сложить абрикосы в кастрюлю и тушить под крышкой в небольшом количестве воды, чтобы плоды полностью разварились. Массу протереть через сито, добавить лимонную кислоту, сахар, варить в несколько приемов до уменьшения объема приблизительно на 1/3. Во время варки массу постоянно помешивать деревянной ложкой. Горячий мармелад разлить в формы, дать остыть, накрыть проспиртованной пергаментной бумагой и оставить в сухом, проветриваемом месте на несколько недель. Сушить до тех пор, пока мармелад можно будет резать ножом.

Мармелад из красной смородины

600 г красной смородины, 350 г сахара

Красную смородину промыть, обсушить, выжать сок. Сок вылить в кастрюлю, добавить сахар и уваривать на среднем огне в течение 30 мин. Горячую массу разложить в формочки, поместить в холодильник до полного застывания (минимум на 12 ч). Готовый мармелад вынуть из формочек и обвалять в сахаре.

Мармелад из лимонов

8 лимонов, 1 апельсин, 750 мл воды, 1,5 кг сахара

Лимоны и апельсин вымыть, обсушить, нарезать ломтиками. Сложить фрукты в емкость для варки, добавить воду и половину нормы сахара. Помешивая, довести до кипения на слабом огне, снять пену. Затем поставить массу в прохладное место на 3 дня. По истечении срока снова довести до кипения на медленном огне, всыпать оставшийся сахар и варить до консистенции мармелада.

Айвово-апельсиновый мармелад

3 кг айвы, 450 г апельсинов, 500 г сахара

Айву очистить, нарезать. 300 г айвы отложить, остальную выложить в кастрюлю, добавить немного воды, довести до кипения и варить 30 мин. Массу отжать через марлю. Получившийся сок довести до кипения, добавить мелко нарезанную оставленную айву, ломтики очищенного апельсина и варить при небольшом кипении 1 ч. Фрукты снова отжать через марлю. Получившийся айвово-апельсиновый сок смешать с таким же объемом сахара и варить до загустения. Готовую массу переложить в смоченную водой форму и оставить застывать. Мармелад нарезать кусочками, хранить в сухом прохладном месте.

Имбирный мармелад

1,5 кг лимонов, кусочек имбиря длиной 3–4 см, 250 г коричневого сахара, 1 стручок ванили, 1 ч. л. агар-агара или пектина, 550 мл воды

Агар-агар замочить на ночь в 200 мл воды комнатной температуры. Лимоны очистить от кожуры и косточек, мелко нарезать или натереть на крупной терке. Имбирь очистить, натереть на терке. В кастрюле смешать 350 мл воды и сахар. Нагреть до растворения сахара, добавить лимоны и имбирь, довести до кипения и варить 2 мин, помешивая, чтобы смесь не пригорела. Протереть массу через сито. Из стручка ванили извлечь зерна, добавить в получившийся сироп, тщательно перемешать. Агар-агар вместе с водой, в которой он был замочен, довести до кипения и кипятить около 2 мин. Соединить имбирно-лимонный сироп и агар-агар, тщательно перемешать, немного остудить и вылить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Оставить для застывания при комнатной температуре на пару суток. Готовый мармелад нарезать кусочками и по желанию обвалять в сахаре.

Апельсиновый мармелад

250 мл свежевыжатого апельсинового сока, 100 г сахара, 1 ч. л. агар-агара

К 150 мл свежевыжатого апельсинового сока добавить агар-агар и оставить на 30 мин. Оставшийся свежевыжатый сок соединить с сахаром, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящий сироп влить смесь с агар-агаром, непрерывно перемешивая, довести до кипения и варить 5–7 мин. Выключить огонь, оставить на 10 мин. Горячую смесь разлить в силиконовые формочки, поставить в прохладное место. Готовый мармелад вынуть из формочек и обвалять в сахаре.

Мармелад из слив

1 кг слив, 400 г сахара, 1/2 стакана воды

Сливы вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Сливы размять, добавить воду, поставить на слабый огонь и разварить. Горячую массу протереть через сито. В пюре добавить сахар, перемешать и варить, помешивая, на слабом огне до готовности. Затем выложить на блюдо, покрытое пергаментом, разровнять. Когда масса остынет и покроется корочкой, нарезать ее фигурными кусочками и хранить в закрытой посуде в сухом месте.

Цукаты

Яблочные цукаты

600 г яблок, 700 мл воды, 400 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать полукруглыми ломтиками или дольками. Приготовить сироп из сахара, воды и лимонной кислоты, прокипятить в течение 5 мин. Добавить яблоки, кипятить еще 5 мин, затем снять с огня и оставить на 3–4 ч. Повторить процедуру 4–5 раз. Откинуть яблоки на дуршлаг, чтобы стек сироп. Подсушить в духовке при температуре 50 °С на протяжении 4–5 ч. Готовые цукаты можно обвалять в сахаре.

Клубничные цукаты

1 кг клубники, 250 г сахара, 5 г лимонной кислоты, сахарная пудра

Крупную клубнику посыпать смесью из 200 г сахара и лимонной кислоты. Когда ягоды пустят сок, выложить их в один слой на чистый противень и залить соком. Сверху ягоды посыпать оставшимся сахаром. Противень поместить в духовку, разогретую до 200 °С. После закипания массы температуру в духовке снизить до 180 °С. Через 20 мин противень вынуть, каждую ягоду в горячем виде обвалять в сахарной пудре, выложить на пергамент в один слой и дать подсохнуть. Через сутки оставшийся на противне сироп довести до кипения, обмакнуть в него каждую ягоду, выложить на пергамент и дать подсохнуть. Хранить при комнатной температуре.

Грушевые цукаты

1 кг груш, 1 кг сахара, 600 мл воды, сок 1 лимона

Крупные твердые груши разрезать на половинки или дольки, мелкие плоды проколоть в нескольких местах вилкой и бланшировать в кипящей воде 8–10 мин, затем быстро охладить в холодной воде. В воду, где бланшировались груши, всыпать 1 кг сахара, перемешать и залить этим сиропом охлажденные груши на 3–4 ч. Затем поставить на огонь, довести до кипения, прокипятить 5–8 мин и отставить на 8 ч. Так, делая длительные перерывы, кипятить груши 3–4 раза по 5–8 мин, пока они не станут прозрачными. В конце варки добавить сок лимона. Затем груши откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу и подсушить в духовке при температуре 40 °С.

Сливовые цукаты

1 кг слив, 1 кг сахара, 500 мл воды

Сливы промыть, разрезать пополам, удалить косточки. Приготовить сахарный сироп. Выложить в сироп половинки слив, довести до кипения и варить 3 мин. Снять с огня, оставить до полного остывания. Процедуру повторить 3–4 раза. Затем сливы откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу. Подготовленные сливы выложить на решетку и подсушить в духовке при температуре 70–75 °С в течение 5–6 ч. Подсушенные сливы посыпать сахарной пудрой и хранить в закрытой посуде.

Дынные цукаты

1 кг мякоти дыни, 1,2 кг сахара

Мякоть дыни нарезать дольками толщиной 2–4 см, посыпать сахаром и оставить на 8 ч. Образовавшийся сок слить, уварить его до густоты, залить им ломтики дыни и снова оставить на 8 ч. Процедуру повторить 3–4 раза, пока ломтики дыни не станут прозрачными. Откинуть их на дуршлаг, дать стечь сиропу. Выложить ломтики дыни на противень и подсушить в духовке при температуре 40 °С. Готовые цукаты посыпать сахаром и хранить в стеклянной посуде, закрыв крышкой.

Цукаты из арбузных корок

500 г арбузных корок, 500 г сахара, 200 мл воды, ваниль по вкусу

Чистые арбузные корки залить водой и оставить на ночь или на несколько часов. Затем воду слить, корки обсушить. Приготовить сироп из половины нормы сахара и воды, выложить корки и варить, помешивая, 15–20 мин. Снять с огня, оставить до остывания. Еще раз проварить и снова дать остыть. В третий раз добавить оставшийся сахар, ваниль, перемешать, проварить и остудить. Корки вынуть из сиропа, выложить на лист, покрытый пергаментом, и подсушить в духовке при слабом нагреве.

Тыквенные цукаты с апельсином

1 кг тыквы, 1 апельсин, 800 г сахара, 200 мл воды

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать брусочками или кубиками, посыпать небольшим количеством сахара и оставить до выделения сока. Выделившийся сок слить. Апельсин вымыть, обдать кипятком, нарезать небольшими кусочками вместе с кожурой, удалить косточки, залить кипящей водой и варить в течение 10 мин. Добавить сахар, варить на медленном огне до его полного растворения. Кипящим сиропом залить подготовленные кусочки тыквы, остудить. Остывшую массу поставить на медленный огонь и варить до прозрачности. Уваренные кусочки тыквы вынуть из сиропа, подсушить в духовке при слабом нагреве, обвалять в сахарной пудре.

Цукаты из мандариновых корок

2 кг мандаринов, 500 г сахара, 250 мл воды

Мандарины тщательно промыть, снять кожуру. Кожуру залить водой, оставить на 6 ч, затем воду слить, залить свежей водой, оставить еще на 6 ч. Через указанное время воду слить, залить свежей водой, довести до кипения и проварить 5 мин. Кипяток слить, корки выложить на полотенце, промокнуть, нарезать полосками. Сварить сироп, выложить полоски кожуры, довести до кипения. Варить на слабом огне примерно 1 ч, практически до выкипания сиропа. За 5 мин до окончания варки можно добавить пару столовых ложек лимонного или апельсинового ликера. Цукаты подсушить в духовке при температуре 40 ˚С.

Цукаты из лимонных корок

1 кг лимонной кожуры, 500 мл воды, 2,5 кг сахара

Лимонную кожуру нарезать тонкими полосками, вымочить в течение дня в холодной воде, меняя ее через каждые 4 ч. Затем залить корки кипящей водой, бланшировать примерно 15 мин, откинуть на дуршлаг. В воду, где они варились, добавить сахар, приготовить сироп. В кипящий сироп выложить корки, варить при слабом кипении 15 мин. Затем снять с огня, оставить до полного остывания. Процедуру повторить 3–4 раза. Корки откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу. Подготовленные корки выложить в один слой на противень и подсушить в духовке при температуре 50 °С в течение 3 часов.

Ананасовые цукаты

500 г ананасов, 100 г коричневого сахара, 10 г ванильного сахара, 4–5 г корицы

Подготовленную мякоть ананаса нарезать очень мелкими кусочками, выложить в сотейник и тушить до выпаривания жидкости. Добавить сахар, корицу, перемешать. Когда масса загустеет и станет клейкой, снять с огня, остудить. Сформовать из нее небольшие шарики, обвалять в сахарной пудре. Хранить в закрытой емкости.

Морковные цукаты

500 г моркови, 400 г сахара, 300 мл воды, ваниль, сахарная пудра

Морковь вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками, залить водой, варить в течение 5–7 мин на среднем огне. Отвар процедить и использовать для приготовления сиропа. В кастрюлю влить 150–180 мл отвара, добавить сахар, ваниль, поставить на минимальный огонь и, перемешивая, довести до кипения. В кипящий сироп выложить морковь, варить на слабом огне до полупрозрачности ломтиков, периодически перемешивая. Сироп должен практически полностью выкипеть. Ломтики моркови выложить ровным слоем на плоское блюдо и оставить подсохнуть на сутки или подсушить в духовке при слабом нагреве. Остывшие ломтики обвалять в сахарной пудре.

Цукаты из зеленых помидоров

1 кг зеленых помидоров, 1 кг сахара, 250 мл воды, 50 г апельсиновой цедры

Помидоры нарезать, удалить семена, промыть. Залить водой, довести до кипения, кипятить 5 мин. После этого воду слить, помидоры залить холодной водой, довести до кипения и кипятить 5 мин. Процедуру повторить 3 раза. Затем помидоры откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Приготовить сахарный сироп, выложить ломтики помидоров и варить в 2 приема по 10–12 мин с перерывом на 10–12 ч. Во время последней варки добавить апельсиновую цедру. Подготовленные ломтики вынуть из сиропа и подсушить при комнатной температуре в течение суток.

Цукаты из черноплодной рябины

1 кг черноплодной рябины, 1 кг сахара, 250 мл воды, лимонная кислота и ванилин по вкусу

Черноплодную рябину вымочить в холодной воде в течение суток, сменив воду через 12 ч. Приготовить сахарный сироп, выложить в него рябину и варить на среднем огне до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Вынуть ягоды из сиропа, выложить на сито, оставить на ночь. Затем подсушить при комнатной температуре в течение суток и обвалять в сахаре.

Цукаты из хурмы

Хурма

Для сушки выбрать спелые, но твердые плоды. Хурму очистить от кожуры, нарезать ломтиками и высушить на солнце. На правильно высушенной хурме образуется налет сахара, она имеет вид и вкус цукатов. Высушенную хурму не следует использовать для приготовления компотов, так как при варке восстанавливается ее терпкость.

Заключение

В заключение позволим дать совет. Подпишите банки со своими заготовками, указав, по какому рецепту вы их готовили. Тогда в дальнейшем вы сможете определить самый вкусный, понравившийся вашей семье вариант заготовок на зиму. Если какой-то рецепт вызывает у вас сомнения, приготовьте для пробы половину порции. Попробовав заготовку, скорректируйте рецепт по своему вкусу.